

# Orange at tsokolate marbled cake

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

## Ingrédients

- 100g ng pinalambot na mantikilya
- 100g ng vergeoise
- 75g ng brown sugar
- 2 itlog
- 210g ng harina
- 7g ng baking powder
- 1 kurot ng asin
- 50g ng gatas
- 70g ng liquid cream
- 70g ng juice ng blood orange
- 20g ng juice ng blood orange
- 25g ng dark chocolate chips

## Préparation

1. Bagamat nakasulat na ako ng isang libro tungkol sa mga cake na may higit sa 50 mga recipe, palagi akong may mga bagong ideya upang subukan at pasayahin ang lahat!
2. Dito ay isang marble cake ngunit prutas, napaka-moist, perpekto para sa mga mahilig sa kombinasyon ng orange & tsokolate.
3. Inirerekomenda ko siyempre na gumamit ng mga blood orange tulad ng sa akin para sa mas masarap na lasa, ngunit sa lahat ng kaso, mga sariwang orange upang magamit ang mga zest na magbibigay ng maraming aroma sa cake.
4. Upang mapanatili ito ng ilang araw, balutin ito sa cling film kaagad pagkatapos ng pag-alis mula sa hulma, o maghanda ng dark chocolate ganache – neutral oil Mga Sangkap :Gumamit ako ng cocoa powder mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Materyal :Cake moldMicroplane zesterOras ng paghahanda : 20 minuto + 1h10 na paglulutoPara sa isang cake na 20cm ang haba : Mga Sangkap : ng pinalambot na mantikilya ng vergeoise ng brown sugar Zest ng 2 blood oranges 2 itlog ng harina ng baking powder 1 kurot ng asin ng gatas ng liquid cream ng juice ng blood orange Para sa bahagi ng orange : ng cocoa powder ng juice ng blood orange ng dark chocolate chips Para sa pag-imbibing : 4 tablespoons ng juice ng blood orangeRecipe : Paghaluin ang dalawang asukal kasama ang mga zest ng orange; kung maaari, maaari mo itong gawin ng ilang oras nang maaga o sa gabi bago, mas masarap ang iyong cake.
6. Idagdag ang pinalambot na mantikilya at haluin nang mabuti.
7. Pagkatapos ay idagdag ang mga itlog isa-isa habang maayos na hinahalo sa pagitan ng bawat pagdaragdag, pagkatapos ay ang harina, asin at baking powder na na-sift na.
8. Sa wakas, idagdag ang mga likido: ang gatas, cream at juice ng orange.
9. Pagkatapos, kumuha ng ng batter at idagdag ang cocoa, juice ng orange at chocolate chips.
10. Ibuhos ang dalawang batter nang alternately sa hulma na naunang pinahiran ng mantikilya at pinalitan ng harina o nilagyan ng parchment paper.
11. Upang magkaroon ng magandang regular na tuktok, maaari kang magdagdag ng isang guhit ng mantikilya sa gitna tulad ng nakikita mo sa larawan.
12. Ilagay sa preheated oven sa 150°C para sa 1h10 na pagluluto.
13. Ang isang talim na ipinasok sa cake ay dapat lumabas na tuyo.

14. I-imbibe ang cake kaagad gamit ang isang brush na may juice ng blood orange.
15. Hayaan itong lumamig at pagkatapos ay alisin mula sa hulma bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)