

CHOKOLADEKAGE MED APPELSINSAFT

Denne intense chokoladekage med appelsinsaft er så fantastisk blød og lækker, at man skulle tro, at appelsin og chokolade er skabt for hinanden.

Til

- 4 æg
- 2 dl sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- 2 dl Nesquik kakaopulver
- 7 spsk kakaopulver (kan evt. udelades)
- 300 g smør
- 7 dl hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 2 dl mælk
- 3 dl appelsinsaft (friskpresset)

Glasure

- 100 g mørk chokolade
- 100 g smør (stuetemperatur)
- 3 dl flormelis
- 1 ds kondenseret mælk
- 1 ½ dl appelsinsaft (friskpresset)

Forslag til pynt

- ca. 200 g chokolade med appelsinkrokant

Pisk æg og sukker sammen til en æggesnaps.

Bland vanilje, Nesquik og evt. kakaopulver. Den ægte kakao giver en mere intens chokoladesmag, men den kan også sagtens udelades.

Smelt smørret, og tilsæt det.

Bland hvedemel og bagepulver, sigt det i dejen, og rør den sammen.

Rør mælken i og til sidst appelsinsaften.

Hæld dejen i en bradepande (ca. 35x40 cm) beklædt med bagepapir.

Bag chokoladekagen i ca. 30 min. ved 175 grader. Bagetiden kan afhænge af ovnen. Lad kagen køle helt ned, før glasuren kommes på.



Glasure med appelsinsaft:

Smelt chokoladen ved svag varme i en tykbundet gryde, og lad det køle lidt af.

Pisk smørret luftigt, og tilsæt flormelis. Når blandingen er ensartet, tilsættes chokoladen.

Kom herefter den kondenserede mælk og appelsinsaften i, og rør kun lige akkurat, til glasuren er ensartet.

Smør glasuren ud over kagen.

Chokoladekagen bør opbevares koldt. Ellers risikerer du, at glasuren bliver flydende.

Pynt evt. med lidt hakket chokolade, som skal fordeles på kagen, inden glasuren stivner.