



Appelsinkake med sjokoladeglasur

Ingredienser

125 g smør
2 dl sukker
3 egg
1 ts bakepulver
4 dl hvetemel
revet skall av 2 appelsiner
1 dl presset appelsinsaft

Glasur:

30 g smør
2 ss sterk kaffe
0,5 ss kakao
1 ts vaniljesukker
1,5 dl melis



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Pisk eggeplommene i smørkremen. Sikt mel og bakepulver sammen. Bland dette i smørkremen vekselvis med revet appelsinskall og appelsinsaft. Pisk eggehviten stive og vend de inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glassuren og rør i kaffe og deretter de andre ingrediensene. Smør glassuren på toppen av kaken.

Tips

Kaken er fin å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinkake-med-sjokoladeglasur>