



Chokoladekage med appelsin og nødder - © unikarina 2011

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...



Ingredienser:

300 g Margarine eller 240 g Olie
 500 g Sukker
 4 Æg
 350 g Mel
 75 g Kakao
 2 tsk Bagepulver
 2 tsk Vaniliesukker
 1½ dl Mælk
 1 dl Kogende vand
 Revet skal og saft af 1 stor økologisk appelsin

Pynt: Ca. 1 kop hakkede hasselnødder samt perlesukker

Sådan gør du:

1. Margarine/Olie røres med sukker
2. Æg kommes i – ét af gangen
3. Mel / Vaniliesukker / Bagepulver / Kakao sigtes i skiftevis med mælken
4. Appelsinsaft og –skal kommes i
5. Kogende vand tilsættes og det hele røres godt sammen
6. Kommes i 2 smurte springforme eller mellemstor bradepande
7. Drys med Perlesukker og nødder

Bages ved 175°C i ca. 60 minutter.

TIPS:

Kan serveres med creme fraîche og frugt.
 Kan bages i muffinsforme – husk at nedsætte bagetiden.

God fornøjelse...

Side 1 af 1