



Slötorps Choklad och Apelsinsockerkaka

Slötorps variant på chokladsockerkaka med apelsin smak.

Receptet ger ca 12 bitar.

Ingredienser

125 g Smör eller margarin
1 st Apelsin
2 dl Strösocker
3 st Ägg
3 dl Vetemjöl
2 msk Kakao
1 tsk Vaniljsocker
2 tsk Bakpulver
100 g Hackad Choklad
Smör och ströbröd till bakformen

Gör så här

1. Värm ugnen till 175 grader över- och undervärme.
2. Förbered en sockerkaksform med smör och ströbröd.
3. Smält smöret eller margarinet i en liten kastrull. Riv zesten från apelsinskalet och pressa apelsinen. Vänd mer juicen och zesten i det smälta smöret och ställ åt sidan för att kallna.
4. Blanda mjöl, bakpulver, vaniljsocker och kakaopulver i en lite bunke. Hacka chokladen och lägg åt sidan.
5. I en större bunke, vispa ägg och socker vitt och pösigt. Sikta så ner mjölblandningen, vänd i det smälta apelsin smöret och den hackade chokladen. Blanda försiktigt med en slickepott och håll sedan smeten i bakformen.
6. Grädda mitt i ugnen i ca 35 minuter tills kakan har stelnat och inte är kladdig i mitten.
7. Låt kakan svalna lite i formen innan den vänds upp på ett fat.

Smaklig Kaffestund.

/Peter