

Blødende chokoladecake med appelsin fileter og pisket vanillecreme

12 stk.

Ingredienser:

200 g smør
200 g chokolade
160 g flormelis
160 g hvedemel
½ tsk bagepulver
5 past. æg
4 appelsiner
2 dl fløde
1 spsk flormelis
1 tsk vanillesukker

Fremgangsmåde:

Smelt smør og chokolade sammen. Flormelis, bagepulver og hvedemel sigtes i massen. Æggene vendes i. Smør aluforme, massen fordeles heri, så de er ca. ¾ fyldt. Stilles på køl.

Bages ca 12 min ved 200°. Husk den serveres varm, og med blød midte så pas på tiden.

Appelsiner skæres ud i fileter.

Fløde, flormelis og vanille piskes til en lind flødeskum. Og husk alt under én liter, pisker man i hånden for det bedste resultat.

Anret den varme kage, med appelsin fileter og vanilleskum.

