



Ingredienser

250 g stuetempereret smør

250 g sukker

3 æg

Revet skal af 2 økologiske appelsiner

250 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

3/4 dl appelsinsaft fra ca. 2 appelsiner

100 g grofthakket mørk chokolade

Beskrivelse

Tænd ovnen på 180 grader.

Pisk smør og sukker sammen til en hvid cremet masse med elpisker. Tilsæt æggene et ad gangen, mens der piskes. Tilsæt den fintrevne appelsinskal.

Sigt mel og bagepulver og rør det i dejen skiftevis med appelsinsaft. Vend chokoladen i.

Kom dejen i en smurt bageform og bag kagen i ca. 50 minutter.

Dæk kagen med alufolie de sidste 10-15 minutter, så den ikke bliver for mørk på toppen. Tjek om kagen er færdigbagt ved at stikke i midten af kagen med et træspyd eller lignende.

Tag kagen ud af ovnen og lad den afkøle i bageformen. Vend den afkølede kage ud af formen.