

# Apelsinkaka med överraskningshjärta

Recept på saftig apelsinkaka med fyllning av mandelmassa och kakao, toppad med vit chokladglasyr. Mandelmassan som formats till ett hjärta gör att en trevlig överraskning möter en när kakan skärs upp. Detta är en jättegod radiokaka som passar jättebra till hallonsaft.

cirka 15 bitar



Lite träning krävs

up to 100 Min.



## Ingredienser:

### Sockerkaka:

180 g smör rumsvarmt  
2 dl socker  
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker  
1 st apelsiner rivet skal  
salt  
3 st ägg  
3,5 dl vetemjöl  
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

### Marsipanfyllning:

200 g mandelmassa  
1 msk kakao  
1 msk florsocker

### Glasyr:

250 g vit choklad  
0,75 dl vispgrädd  
cirka 2 - 3 msk Love 4-mix  
cirka 2 - 3 msk Choco dekor 4-mix

- 1** Marsipanhjärta: Riv mandelmassan och blanda den med florsocker och kakao. Forma en rulle, ca 20 cm lång. Skär en skåra upptill på rullen med en kniv och runda till snittet så det formas ett hjärta. Vänd rullen och skapa en hjärtspets på undersidan.
- 2** Sockerkaka: Vispa smör, socker, vaniljsocker, apelsinskal och salt till en luftig massa. Rör i äggen ett och ett. Blanda mjölet med bakpulvret och rör ned det i smeten. Häll hälften av smeten i en smord avlång form, ca 11 x 25 cm. Lägg ned hjärtat med spetsen nedåt i formen. Bred resten av smeten över hjärtat. Grädda i 180 grader i ca 50 minuter. Känn med sticka att kakan är klar. Låt svalna.
- 3** Hacka chokladen. Koka upp grädden och vänd ned chokladbitarna. Rör om tills chokladen smält. Bred massan över kakan. Dekorera efter lust och fantasi. Vi har använt Dr. Oetker Love mix och Dr. Oetker Chocodekor på bilden.