

# Påskkaka

Recept på ljuvlig mjuk kaka som du bakar i långpanna, och sen glaserar med en len apelsinchokladkräm. Perfekt för lite större kalas!

cirka 25 - 30 bitar



Lite träning krävs



up to 100 Min.



## Ingredienser:

### Smet:

- 150 g smör
- 2 st ägg
- 3 dl strösocker
- 4,5 dl vetemjöl
- 3 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 3 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 msk kakao
- 1,5 dl mjölk

### Apelsinchokladkräm:

- 150 g choklad , mörk (70%)
- 1,5 dl vispgrädde
- 1,5 msk Dr. Oetker flytande glykos
- 25 g smör
- 2 st apelsinskal (rivet skal från 2 apelsiner)

### Dekoration:

- Dr Oetker valfritt strössel till dekoration

- 1 Gör så här:**

Värm ugnen till 175 grader. Smält smöret. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda alla torra ingredienser och vänd ner i äggvispet växelvis med mjölken. Tillsätt det smälta smöret. Bred ut smeten i en bakpappersklädd långpanna, 30X40 cm.
- 2** Grädda mitt i ugnen i ca grader ca 15-20 minuter. Prova med en sticka så att kakan är klar. Gör sedan apelsinchokladkrämen.
- 3** Hacka chokladen. Koka upp grädde och glykos och häll det över chokladen. Rör till chokladen smält. Blanda i smör och rivet apelsinskal.
- 4** Bred chokladkrämen på kakan när den svalnat något. Dekorera med valfritt strössel. Skär sedan kakan i lagom stora fyrkantiga bitar.