

Sinaasappel chocoladecake



Ingrediënten

- 200 gr suiker (bijv. kokosbloesemsuiker of rietsuiker)
- 200 gr bloem (ik gebruikte speltbloem, een glutenvrije soort kan natuurlijk ook)
- 200 gr plantaardige margarine, op kamertemperatuur
- 4 eieren
- 1 tl bakpoeder
- 2 sinaasappels
- 2 el pure cacao
- 200 gr pure chocolade
- 100 ml slagroom (plantaardig of lactosevrij)

Bereiding

Klop de boter en rietsuiker samen tot een zachte massa en mix vervolgens een voor een de eieren erdoorheen. Hierna voeg je de bloem en het bakpoeder toe en klop je alles onder elkaar.

Hak de helft van de pure chocolade in grove stukken. Rasp de schil van een sinaasappel en pers de sinaasappel uit. Verdeel nu het beslag in twee delen. Voeg aan het ene deel de cacao, chocoladestukken, geraspte schil en het sap van de ene sinaasappel toe. Voeg aan het andere deel de geraspte schil en het sap van de tweede sinaasappel toe. Vet een cakevorm in en bekleed deze met bakpapier. Verdeel de twee soorten beslag in de vorm, bijvoorbeeld door lagen met elkaar af te wisselen en vervolgens te "swirlen" voor een marmereffect of door de ene laag bovenop de andere te gieten.

Bak de cake op 170 graden in ongeveer 1 uur gaar en laat hem vervolgens helemaal afkoelen. Haal de cake uit de vorm.

Breng de slagroom net aan de kook in een pannetje en voeg de andere helft van de pure chocolade in stukken toe. Laat de chocolade smelten en roer goed met de slagroom door elkaar. Als dit een mooie, gladde massa geworden is, voeg je een klont plantaardige margarine toe en roer je deze erdoorheen. Laat het geheel afkoelen tot kamertemperatuur (het moet wel vloeibaar blijven!), giet over de cake heen en smeer uit.

Strooi er eventueel nog wat sinaasappelrasp of gehakte nootjes overheen om de cake af te maken.

