

Cake au chocolat et à l’orange

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 noisette de beurre
2 cuillères à soupe de farine
2 paquets de cake au chocolat prêt à l’emploi (Herta)
4 oranges
100 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de cointreau

Méthode de préparation

1. **Beurrez un moule à cake. Saupoudrez de farine et faites tourner le moule pour que la farine se répartisse bien partout. Placez le moule 20 minutes au réfrigérateur.**
2. **Versez-y ensuite les deux paquets de pâte à cake au chocolat.**
3. **Après la première couche, ajoutez un peu de zestes d’orange râpés. Faites de même après avoir versé la deuxième couche.**
4. **Faites cuire ± 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
5. **Vérifiez si le cake est cuit à l’aide d’un bâtonnet à brochette.**
6. **Laissez-le refroidir un peu, retournez-le sur une grille et laissez-le ensuite refroidir complètement. Entre-temps, préparez un sirop d’orange.**
7. **Versez le jus de 4 oranges dans une casserole et ajoutez le sucre et le Cointreau.**
8. **Laissez épaissir en un sirop épais et ajoutez quelques zestes d’orange râpés.**