

Sinaasappelchocoladecake

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 klontje boter
2 eetlepels bloem
2 pakken chocoladecakedeeg (Herta)
4 sinaasappels
2 eetlepels cointreau

Bereidingswijze

1. **Beboter een cakevorm grondig. Bestrooi met de bloem en 'klop' deze rondom rond, zodat de hele vorm bedekt is met een dun laagje bloem. Zet de vorm dan 20 minuten in de koelkast.**
2. **Vul daarna op met de twee pakjes chocoladedeeg.**
3. **Voeg na de eerste laag een beetje geraspte sinaasappelschil toe. Doe hetzelfde nadat je de tweede laag hebt toegevoegd.**
4. **Bak vervolgens ± 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
5. **Check met een satéprikker of de cake gaar is. Laat ze daarna eventjes afkoelen, draai om op een rooster en laat verder volledig afkoelen.**
6. **Maak intussen sinaasappelsiroop. Giet het sap van de 4 sinaasappels in een steelpan en voeg de suiker en de Cointreau toe.**
7. **Laat inkoken tot een dikke siroop en voeg dan nog een beetje geraspte sinaasschil toe.**
8. **Giet over de cake en serveer.**