Suklaa-appelsiinikakku

12 annosta

200 g tummaa suklaata
3 dl vehnä- tai spelttijauhoja
½ dl kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta
1 rkl vaniljasokeria
2 dl fariinisokeria
150 g voita tai margariinia sulatettuna
3 kananmunaa
1 appelsiinin kuoriraaste ja mehu

Kuorrutus:
3 dl kaakaotomusokeria
noin 1 ½ rkl appelsiinin mehua

Kuorrutus:
3 dl kaakaotomusokeria
noin 1 ½ rkl appelsiinin mehua

Pinnalle:
1 dl daimrakeita
1 dl suolapähkinöitä

Voitele ja leivitä irtopohjavuoka (ø 24 cm). Sulata suklaa miedolla lämmöllä kattilassa tai alhaisella teholla mikrossa. Mittaa kuivat aineet kulhoon. Lisää rasvasula, kananmunat, appelsiininkuoriraaste ja -mehu. Sekoita aineet lastalla tasaiseksi taikinaksi. Lisää suklaasula sekoituksen loppuvaiheessa. Kaada taikina vuokaan ja tasoita pinta. Paista 175 asteessa 25–30 minuuttia. Siirrä jäähtynyt kakku tarjoiluvadille. Sekoita kaakaotomusokerista ja appelsiinimehusta tahnamainen kuorrutus ja levitä se kakun päälle. Ripottele daimrakeet ja suolapähkinät päälle. Kakku on parhaimmillaan 1–2 päivän kuluttua ja maukkaimmillaan huoneenlämpöisenä.

u-
ao
oma maidos-
ta, tummasta
erista. Anna
raukseilla.
ta kerma-