

Orange-nødde-chokolade.

300 g margarine (eller 2,6 dl. olie), 500 g sukker, 4 æg, 350 g mel, 75 g kakao, 2 tsk. bagepulver, 2 tsk. vanille, $1\frac{1}{2}$ dl. mælk, 1 dl. kogende vand, revet skal og saft af en stor appelsin (eller ca. 1 dl. juice).

Pynt: 1 kop groft hakede nødder, lidt perlesukker.

Margarine (olie) røres med sukkeret, æggene tilsættes ét ad gangen. Det sigtede mel, vanille, bagepulver, kakao røres i skiftevis med mælk. En del af nødderne samt skal og saft af appelsinen tilsættes. Til sidst røres det kogende vand i dejen. Dejen fordeles i 2 smurte, raspdryssede springformer eller mellemstor brødpande, overdrysses med perlesukker og resten af nødderne. Bages ved 175° i ca. 1 time.

43620669

Louise