

Påskkaka med mango och lime!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Påskkaka med mango och lime

16 port.

Ingredienser:

300 gram mörk
choklad gärna
över 70%
300 gram smör
3 dl socker
6 st ägg
2 tsk vaniljsocker
2 dl mjöl
1 st lime
Till servering
1-2 st mango- mogna
1s t lime strimlat skal
vispgrädde

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Smält choklad och smör i en metallskål över en kastrull med puttrande vatten. Rör tills allt är smält. Ta bort skålen från kastrullen och tillsätt sockret.

Vispa i äggen, ett i taget. Riv skalet av limen fint och tillsätt detta samt saften av ca 1/2 lime. Tillsätt vaniljsockret och sikta i mjölet. Rör till en slät smet. Häll smeten i en smörad (ev. bröad) sockerkaksform. Grädda i mitten av ugnen ca 25-30 min, kakan ska vara lite lös i mitten. Skala och tärna mangon. Lägg tärningarna i håligheten mitt i kakan. Dekorera med finstrimlat limeskal, lättast går det med ett zestjärn. Servera vispad grädde till kakan.