

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
1 st lime strimlat skal
vispgrädd

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. Håll 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 grädd till kakan.



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
1 st lime strimlat skal
vispgrädd

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. Håll 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 grädd till kakan.



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
1 st lime strimlat skal
vispgrädd

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. Håll 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 grädd till kakan.



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
1 st lime strimlat skal
vispgrädd

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. Håll 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 grädd till kakan.

