



Cake au chocolat et à l'orange



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre
2 cuillères à soupe de farine
2 paquets de cake au chocolat prêt à l'emploi (Herta)
4 oranges
100 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de cointreau

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un moule à cake. Saupoudrez de farine et faites tourner le moule pour que la farine se répartisse bien partout. Placez le moule 20 minutes au réfrigérateur.
- 2.** Versez-y ensuite les deux paquets de pâte à cake au chocolat.
- 3.** Après la première couche, ajoutez un peu de zestes d'orange râpés. Faites de même après avoir versé la deuxième couche.
- 4.** Faites cuire ± 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Vérifiez si le cake est cuit à l'aide d'un bâtonnet à brochette.
- 6.** Laissez-le refroidir un peu, retournez-le sur une grille et laissez-le ensuite refroidir complètement. Entre-temps, préparez un sirop d'orange.
- 7.** Versez le jus de 4 oranges dans une casserole et ajoutez le sucre et le Cointreau.
- 8.** Laissez épaissir en un sirop épais et ajoutez quelques zestes d'orange râpés.