

Ørslev Klosters Jubilæumskage 2009

Udført af Inger Mejdal Brødsgaard til Jubilæumsfejringen
22. august 2009 på Ørslev Kloster

Opskrift:

2 æg
270 g sukker
4 spsk. god kakao
1/2 tsk. salt
Kornene fra en vaniljestang
Revet skal af 1/2 appelsin
85 g mel
1/2 tsk. bagepulver
100 g smeltet smør

Pisk æg og sukker meget hvidt. Bland kakao, salt, vaniljekorn, appelsinskal, mel og bagepulver og vend blandingen i æggemassen. Vend afkølet smør i massen til sidst. Fordel massen i en smurt springform og bag ved ca. 190 grader i 20-25 minutter. Kagen skal virke rå/ubagt, når den tages ud af ovnen - den skal nok blive fast, når den er afkølet. Serveres med vaniljeis, friske frugter og bær eller forskellige former for syltige coulis.

