

Kiksekage

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

3 timer

Ingredienser

Kiksekage

- 225 g smør
- 450 g mørk chokolade
- 80 g flormelis
- 3 past. æggeblommer
- saft fra 1/2 økologisk appelsin (kom evt. også lidt skal i, hvis du ønsker appelsinsmagen mere gennemtrængende)
- en knivspids salt
- en pakke vaniljekiks (mariekiks kan også bruges)

Kandiseret appelsinskal

- 1 dl vand
- 1 dl sukker
- skræl fra 1 1/2 appelsin

Sådan gør du

Kiksekage

1. Smelt smøret langsomt i en gryde.
2. Hak chokoladen groft. Når smørret er smeltet, tages gryden af varmen, og chokoladen røres i.
3. Bland herefter flormelis, æggeblommer, appelsinsaft og -skal i chokoladeblandingen, og pisk til eventuelle klumper er rørt ud, og massen er blank.
4. Klargør en rugbrødsform (på cirka 1 liter) ved at beklæde den med husholdningsfilm.
5. Hæl et lag chokolade-masse i formen, og læg et lag kiks ovenpå. Fortsæt proceduren og afslut med et lag chokolade-masse.
6. Sæt kagen på køl i cirka 2,5 time. Den kan også sags stå til den efterfølgende dag.
7. Tag kagen ud af formen og filmen inden servering. Top evt. med kandiseret appelsinskal.

Kandiseret appelsinskal

1. Kom vand og sukker i en gryde, og lad det koge op.
2. Skræl appelsinerne – gerne med en citrusskræller, der kan lave små, tynde strimler. Det havde jeg dog ikke, så jeg brugte en kartoffelskræller, hvorefter jeg skar strimlerne tyndere med en kniv.
3. Kom appelsinskallen ned i sukkerlagen, og lad dem koge i 10-minutters tid.

4. Tag skrællen op af lagen, og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.
5. Pynt kiksekagen (når den har sat sig helt) med den afkølede appelsinskal.