

Appelsinsjokoladecake

Sted: Bålplassen

Årstid: Hele året

Utstyr: Ingredienser til appelsinsjokoladecake: Appelsiner, muffinsdeig, evt. anna sjokoladekakedeig
Aluminiumsfolie
Kniv

Gjennomføring: Lag et hull i den ene enden av appelsinen. Hol ut det meste av appelsinen. La det være litt appelsinkjøtt igjen i veggene, men prøv å press det meste av safta ut.

Lag sjokoladedeigen, Toro 1-2-3 muffins fungerer kjempebra. Følg anvisning, men ha litt mindre væske i enn det står. Deigen skal være litt tørr.

Legg sjokoladedeig i appelsinen og pakk den inn i aluminiumsfolie, lag den slik at en vet hvor toppen er. Sett appelsinen ned i glørne med toppen opp. La stå i ca 10-15 min. avhengig av hvor varmt bålet er og hvor mye appelsinkjøtt som er igjen. Sjekk i toppen og se om sjokoladedeigen ser fast ut, er den det er det bare å spise.