Matlaging: Sjokoladekake i appelsin

Appelsin og sjokolade er en herlig kombinasjon. Prøv å lage denne kaka ute i det fri!



VANSKELIGHETSGRAD
Lett

KATEGORI
Natur

TIDSBRUK
Mellom

FARGE
Gul

Les mer på 4h.no

Beskrivelse av oppdraget

Dette trenger du:

Ingredienser:

- En appelsin til hver
- Ferdig kakemiks sjokoladekake (langpanne)
- Olje / flytende margarin
- Vann

Utstyr:

- kniv
- skje
- bakebolle
- røreredskap
- aluminiumsfolie
- klype eller pinner til å løfte appelsinen ut av glørne med.

Tidsbruk:

- Ca. 40 minutter.
- Tid til å lage bål kommer i tillegg.

Tips:
Kakedeigen kan lages ute eller gjøres klar før man drar ut på tur.

En pakke sjokoladekakemiks langpanne holder til 8-10 appelsiner, litt avhengig av størrelsen på appelsinene.

1. Bland sjokoladekakerøra etter anvisning på posen.
2. Skjær toppen av appelsinen. Toppen brukes som lokk etterpå.

3. Hul ut appelsinen med en skarp kniv og ei skei. Spis gjerne appelsinkjøttet.
4. Fyll appelsinen litt over halvfull med røre. Husk at deigen eser litt.
5. Sett på lokket og pakk inn appelsinen i aluminiumsfolie.
6. Steik i glørne i 20-25 min. Pass på at lokket står opp, sånn at røra ikke renner ut.
7. Spis og kos deg.

NB! Husk det generelle bålforbudet som er 15. april - 15. september. Sjekk reglene i din kommune. Slik er bålreglene i Norge.

