



## Chocorange

🕒 Mise en place et préparation: env. 30 min

📅 Cuisson au four: env. 50 min

part (1/16): 246 kcal, lip 15 g, glu 21 g, pro 5 g

### Ingrédients

pour 8 personnes

120 g de beurre, mou  
140 g de sucre  
4 jaunes d'œufs  
120 g de chocolat noir  
1 orange bio  
1 c.c. de café soluble en poudre

4 blancs d'œufs  
1 pincée de sel  
2 c.s. de sucre

60 g de zwiebacks  
150 g d'amandes mondées moulues

100 g de confiture d'abricot  
1 c.s. d'eau

### Comment c'est fait:

1. Préchauffer le four à 180°C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et les jaunes d'œufs, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter le chocolat finement râpé ainsi que le zeste d'orange râpé et 3 c.s. de jus. Ajouter le café en poudre, bien mélanger.
2. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille.
3. Moudre les zwiebacks au hachoir électrique ou les émietter finement dans un sachet en plastique à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, mélanger avec les amandes. Verser sur l'appareil en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc, remplir le moule chemisé.
4. Cuisson: env. 50 min dans la moitié inférieure du four. Retirer le cake, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.
5. Faire chauffer la confiture avec l'eau dans une petite casserole, passer au tamis, en badigeonner le cake.

Moule: Pour un moule à cake d'env. 30 cm, chemisé de papier cuisson

Conservation: env. 4 jours au réfrigérateur, enveloppé dans du film alimentaire.