

# ORANGE & CARDAMOM NAKED LAYER CAKE

*Baja para versión en Español*

## CAKE BATTER

### Ingredients:

(Enough batter to make 3 x 12cm moulds & 9 x regular sized cupcakes)

200g regular sifted white flour (you can also use whole wheat or gluten free flour)

2 x teaspoons baking powder

2 teaspoons ground cardamom

pinch of salt

200g brown sugar

200g olive oil

4L eggs at room temperature

1 teaspoon vanilla essence

1 orange (boiled for 1-2 hours until soft and chopped)

### Method:

Boil an orange with its skin until soft (1 - 2 hours). Pre-heat the oven at 180°C and prepare your moulds/cupcake liners. I don't use my blender for this recipe as it's super easy to make with a regular hand whisk but you can do what's easier for you. Whisk your oil and sugar, then add your eggs one by one, whisk well, add your vanilla essence, add your sifted dry ingredients and lastly add your finely chopped orange (use only a ¾ as the other ¼ will be used in the Mascarpone frosting). I baked my 3 x 12cm moulds for 31 minutes and then my 9 x cupcakes for 21 minutes. Leave to cool completely before decorating!

## FROSTING

### Ingredients:

250g Mascarpone cream cheese

250g Butter without salt at room temperature

300g of Icing Sugar

pinch of salt

1 teaspoon of ground Cardamom

¼ Orange pulp (including the skin)

½ teaspoon Vanilla Essence

### Method:

In your blender, blend your butter, icing sugar, cardamom & salt until well blended and the mixture is light & fluffy. Add your mascarpone and mix just until incorporated and lastly your orange pulp and vanilla essence. Time to decorate! I decorated mine with handmade mini fondant oranges & leaves and used melted dark chocolate for the stems. I also made a simple sugar syrup which I coloured orange and flavoured with orange essence (orange zest would do too) to drizzle over.

# VERSIÓN ESPAÑOL

## MASA

### Ingredientes:

( Masa suficiente para hacer 3 moldes de 12 cm y 9 cupackes de tamaño regular )

200 g harina tamizada regular (también puede usar trigo integral o harina sin gluten)

2 x cucharaditas de levadura

2 cucharaditas de cardamomo molido

pizca de sal

200 g de azúcar moreno

Aceite de oliva 200g

4 huevos largos

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 naranja (hervida durante 1-2 horas hasta que esté suave y picada)

### Método:

Hervir una naranja con su piel hasta que esté blanda ( 1-2 horas) . Precalentar el horno a 180 ° C y preparar sus revestimientos moldes /cupcakes . Yo no usé mi licuadora para esta receta , ya que es muy fácil de hacer con un batidor de mano regular, pero puede hacer lo que sea más fácil para usted. Batir el aceite y el azúcar, a continuación agregar los huevos uno a uno, batir bien, agregar la esencia de vainilla, agregar los ingredientes secos tamizados y por último añadir la naranja finamente picada (use sólo un  $\frac{3}{4}$  porque el otro  $\frac{1}{4}$  se utilizará en el frosting de Mascarpone ). Yo puse en el horno mis 3 x 12cm moldes durante 31 minutos y luego mis 9 x cupcakes durante 21 minutos. Dejar enfriar completamente antes de decorar !

## FROSTING

### Ingredientes:

250 g de queso crema Mascarpone

250 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

300g de azúcar glass

pizca de sal

1 cucharadita de cardamomo molido

$\frac{1}{4}$  de pulpa de naranja (incluyendo la piel)

$\frac{1}{2}$  cucharadita de esencia de vainilla

### Método:

En la licuadora, mezclar su mantequilla, azúcar en polvo, cardamomo y sal hasta que estén bien mezclados y la mezcla esté ligera y esponjosa. Añada el mascarpone y mezclar hasta que se incorpore y, por último, su esencia de naranja de pulpa y vainilla. Tiempo para decorar ! He decorado la mía con algunas mini naranjas y hojas hechas a mano con pasta de azúcar y chocolate negro derretido. También

hice un jarabe simple que he coloreado de naranja y aromatizado con esencia de naranja.