

Marmorkake

Ingredienser

- 175 g smør
- 2 ½ dl sukker
- 3 stk egg
- 1 ½ lettmelk
- 4 dl hvetemel
- 1 ½ ts bakepulver
- 2 ss kakaopulver
- 2 ss vaniljesukker
- Ca 2 ss melk



Slik gjør du

- 1) Rør smør og sukker lyst og porøst
- 2) Tilsett eggene, ett om gangen. Rør godt mellom hvert egg.
- 3) Bland inn hvetemel med bakepulver og lettmelk vekselvis. Røren skal være godt blandet, men ikke seig.
- 4) Ta ca en tredjedel av røren over i en ny bolle. Bland inn kakao, vaniljesukker, sukker og melk. Kakaorører skal ha samme konsistens som den lyse røren.
- 5) Smør og strø en brødform. Legg halvparten av den lyse røren i brødformen og glatt røren utover.
- 6) Legg så i kakaorøren, og til slutt resten av den lyse røren.
- 7) Trekk en gaffel gjennom alle tre lagene med røre, fra den ene kortsiden av formen til den andre. På den måten får kaken et marmorert utseende.
- 8) Stek kaken på nederste rille i stekeovnen ved 175 grader (over og undervarme) i 45-50 minutter. Avkjøl på rist.