Marmorkake



Ingredienser

200 g smør
250 g sukker
3 egg
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl matfløte

Lys deig:
2 ts vaniljesukker

Mørk deig:
2 ss kakao

Pynt:
1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland det tørre i deigen vekselsvis med fløten.

Ha omtrent halvparten av deigen i en egen bolle og rør inn kakao. Bland vaniljesukker i den andre halvparten av deigen.

Smør en liten brødform (ca. 1 liter) og ha bakepapir i bunnen. Ha et lag lys deig nederst i formen. Ha over et lag av den mørke deigen. Dekk til slutt til med resten av den lyse og mørke deigen. Bruk en kniv og dra noen ganger igjennom deigen i

formen slik at lys og mørk deig blandes lett, for å få en marmoreffekt på kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av formen). Avkjøl kaken noe før du hvelver den ut av formen og fjerner bakepapiret.

Pynt med melisdryss før servering.

Tips

Marmorkaken kan fryses!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marmorkake