



Marmercake

Een boterige cake met een mooi geaderd patroon van vanille en chocolade. Een tijdloze klassieker die iedereen aanspreekt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	55'	10	Dessert

Ingrediënten

- 225 gr zachte boter
- 225 gr fijne suiker
- 4 eieren
- 225 gr zelfrijzende bloem
- 1 snufje zout
- 1 kl vanille-extract
- 2 el melk
- 20 gr cacaopoeder
- 1 el melk (extra, voor het chocoladebeslag)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C (hetelucht 150 °C) en bekleed een cakevorm van 26 cm met bakpapier.
2. Klop de zachte boter samen met de suiker luchtig en bleek, dit duurt ongeveer 4 tot 5 minuten met een handmixer of standmixer.
3. Voeg de eieren één voor één toe en klop telkens grondig door voor je het volgende ei toevoegt.
4. Spatel de zelfrijzende bloem en het zout er voorzichtig door. Voeg het vanille-extract en de 2 el melk toe en meng tot een glad beslag.
5. Verdeel het beslag gelijkmatig over twee kommen.
6. Roer in één kom het cacaopoeder samen met de extra eetlepel melk tot een egaal chocoladebeslag.
7. Schep afwisselend grote lepels vanillebeslag en chocoladebeslag in de voorbereide cakevorm.
8. Trek met een satéprikker of een mes in lange, trage bewegingen spiralen door het beslag om het marmereffect te creëren. Overdrijf hier niet mee, anders verlies je het patroon.
9. Bak de cake 50 tot 55 minuten in de voorverwarmde oven, tot een in het midden gestoken satéprikker er droog uitkomt.
10. Laat de cake 10 minuten rusten in de vorm en laat hem daarna volledig afkoelen op een rooster voor je hem aansnijdt.

Tip

Zorg ervoor dat de boter en de eieren op kamertemperatuur zijn voor je begint. Zo mengt het beslag vlotter en krijg je een luchtigere structuur. Heb je geen zelfrijzende bloem bij de hand? Meng dan 225 gr gewone patisseriebloem met 2 kl bakpoeder.

Lekker met

Lekker op zich, maar ook heerlijk met een bolletje vanilleijs of een toef licht geslagen room.

Dranktip

Combineer met een kop verse filterkoffie of een glas koude melk.