

Marmercake

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

175 gram boter (+ extra)
175 gram suiker
2 zakjes vanillesuiker
3 eieren
250 gram zelfrijzende bloem (+ extra)
50 ml volle melk (+ 2 eetlepels extra)
2 eetlepels cacaopoeder (puur)

Bereidingswijze

1. **Klop de boter met de suiker en de vanillesuiker met de keukenrobot tot een luchtige crème. Voeg al mixend één voor één de eieren toe. Zeef de bloem. Voeg afwisselend een beetje bloem en melk toe, tot alles opgebruikt is. Schep de helft van het deeg in een andere kom. Los het cacaopoeder op in de extra melk en voeg toe aan één deeghelft.**

2. **Beboter een rechthoekige cakevorm. Bestrooi de vorm met bloem. Schep hier eerst het witte deeg in en vervolgens het bruine deeg. Maak met een vork cirkelvormige bewegingen om het deeg een beetje te mengen en zo een gemarmerd effect te krijgen.**

3. **Zet de cake 50 à 60 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Laat de cake 5 minuten rusten in de vorm en stort de cake dan op een rooster om verder af te koelen.**