

Marmercake

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

ingrediënten van de basiscake (zie basisrecept 4/4 cake)
75 gram pure chocolade
1 eetlepel cacaopoeder (geen instant)

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C.**
2. **Maak het beslag (zie basisrecept 4/4 cake)**
3. **Verdeel het deeg vervolgens in twee porties.**
4. **Smelt in een pannetje op laag vuur de chocolade. Laat die zeker niet koken. Haal van het vuur en voeg het cacaopoeder toe. Roer goed. Laat de gesmolten chocolade een paar minuten afkoelen en schep die dan door één helft van het beslag.**
5. **Bereid de cakevorm voor (zie basisrecept 4/4 cake)**
6. **Giet de twee kommen beslag tegelijk in de vorm: door en over elkaar. Ga er daarna nog eens met een mes of spatel door om het gemarmerde effect te verkrijgen.**
7. **Zet 40 à 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
8. **Check met een satéprikker: als die droog uit de cake komt, is hij gaar.**
9. **Haal de cake uit de oven en laat enkele minuten staan.**
10. **Ga met een klein mesje langs de rand van de cake om die voorzichtig los te maken van de vorm. Draai de vorm om en laat de cake afkoelen op een rooster.**
11. **Verpak de cake in boterhampapier of zet onder een stolp. Zo blijft je cake langer goed.**