



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	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 225 gr zachte boter
- 225 gr suiker
- 4 eieren
- 225 gr zelfrijzende bloem
- 1 snuf zout
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk
- 20 gr cacaopoeder
- 1 el melk (extra, voor het chocoladedeel)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een cakevorm van 26 cm met bakpapier.
2. Klop de zachte boter met de suiker luchtig en bleek.
3. Voeg de eieren één voor één toe en klop telkens goed door.
4. Spatel de bloem en het zout erdoor, samen met de vanille en 2 eetlepels melk.
5. Verdeel het beslag over twee kommen en roer door de ene kom het cacao-poeder met een extra eetlepel melk.
6. Schep afwisselend lepels licht en donker beslag in de vorm.
7. Trek met een vork of satéprikker spiralen door het beslag voor het marmereffect.
8. Bak 50 tot 55 minuten tot een satéprikker er droog uitkomt en laat afkoelen op een rooster.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)