

## Gemarmerde cake met chocolade/ Marbled cake with chocolate



### **Boodschappenlijstje**

250 gram fijne kristalsuiker  
250 gram boter (kamertemperatuur)  
4 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)  
1 theelepel vanille extract

250 gram zelfrijzend bakmeel  
4 eetlepels melk  
2 eetlepels cacao  
125 gram Tony's pure chocolade

### **Zo maak je een marmer-cake met chocolade**

Verwarm de oven voor op 175°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Vet de cakevorm in en bestrooi hem met meel.

### **Zo maak je het beslag**

Doe de boter in een mixerkom en voeg de suiker toe.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot een romig mengsel.

Mix 1 voor 1 de eieren en dan de vanille door het botermengsel.

Doe het meel er in 1 keer bij en vouw het in de botermix.

Voeg tot slot de melk toe en roer tot het beslag dik is maar soepel aanvoelt.

Deel het beslag in twee helften en roer de cacao stevig door één helft van het beslag.

### **Zo bak je de cake**

Schep de bakvorm 3/4 vol met beslag en marmer het beslag met een houten prikker.

Schuif de vorm in het midden van de oven en bak de cake in 45 - 50 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cake, als het schoon blijft is de cake klaar.

Laat de cake in het bakvorm afkoelen.

Smelt de chocola au bain marie, strijk het op de cake en laat het harden in de ijskast.

## Gemarmerde cake met chocolade/ Marbled cake with chocolate



### Shopping list

250g caster sugar

250g unsalted butter (room temperature)

4 free range organic eggs (room temp.)

1 teaspoon vanilla extract

250g self-raising flour

4 tablespoons milk

2 tablespoons cocoa

125g Tony's dark chocolate

### How to make a marbled cake with chocolate

Preheat the oven to 175°C and place the wire rack in the middle of the oven. Grease the cake mold and sprinkle it with flour.

### How to make the batter

Place the butter in a mixing bowl and add the sugar.

Mix butter and sugar at medium speed until fluffy.

Mix in the eggs one by one then mix in the vanilla.

Do not sieve the flour but fold it in to the butter mixture all at once.

Finally add the milk and stir until all is combined and the batter feels thick but supple.

Divide the batter into two halves and stir the cocoa firmly in one half of the batter.

### How to bake the cake

Place the two batters alternately into the mold and marble it with a wooden skewer.

Slide the tray into the middle of the oven and bake cake for 45 -50 minutes, or until cooked.

Stick a skewer into the middle of the cake, if it comes out clean the cake is properly cooked.

Allow the cake to cool in the baking mold.

Melt the chocolate au bain marie, spread it on the cake and allow it to set in the fridge.