Marmercake

Ingrediënten

150 g (gram) Boter
4 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Marmercake

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C) voor. Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant licht met bloem of gebruik bakspray.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **marmercake mix (1 pak Koopmans Marmercake)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in ½ minuut tot een glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig cakebeslag. Doe 3/4 van het beslag in de cakevorm en strijk het cakebeslag glad.

Voeg aan het resterende beslag 50 ml water en het zakje cacaomix toe en mix dit kort maar grondig door. Verdeel dit chocoladecakebeslag over het vanillecakebeslag in de cakevorm.

3. Marmer-effect maken

Spatel met een vork vanuit het midden het chocoladebeslag grof door het vanillebeslag over de lengte van de cake, ga ook goed over de bodem. Draai de cakevorm om en herhaal dit.

4. Marmercake bakken

Bak de marmercake in 60-65 minuten gaar en goudbruin.

Zet de marmercake in de cakevorm op een rooster en laat de marmercake 10 minuten afkoelen.

Haal de marmercake uit de vorm en laat de marmercake een uur op een rooster verder afkoelen.