



## Marmorkake

### Ingredienser

200 g smør  
250 g sukker  
3 egg  
250 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 dl matfløte

### Lys deig:

2 ts vaniljesukker

### Mørk deig:

2 ss kakao

### Pynt:

1 ss melis



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland det tørre i deigen vekselvis med fløten.

Ha omtrent halvparten av deigen i en egen bolle og rør inn kakao. Bland vaniljesukker i den andre halvparten av deigen.

Smør en liten brødforn (ca. 1 liter) og ha bakepapir i bunnen. Ha et lag lys deig nederst i formen. Ha over et lag av den mørke deigen. Dekk til slutt til med resten av den lyse og mørke deigen. Bruk en kniv og dra noen ganger igjennom deigen i

formen slik at lys og mørk deig blandes lett, for å få en marmoreffekt på kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av formen). Avkjøl kaken noe før du hvelver den ut av formen og fjerner bakepapiret.

Pynt med melisdryss før servering.

## **Tips**

Marmorkaken kan fryses!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marmorkake>