Marmorkake i langpanne



Ingredienser

600 g smør
7,5 dl sukker
8 store egg
3 ts bakepulver
12 dl hvetemel
3 dl melk

Lys deig:
6 ts vaniljesukker

Mørk deig:
6 ss kakao

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene (la mikseren få gå en liten stund mellom hvert egg). Ha smørkremblandingen i en stor bakebolle. Bland bakepulver med 3 dl av hvetemelet og rør dette inn i smørkremen. Rør så i melken og resten av hvetemelet vekselsvis i deigen.

Ta ca 1/3 av deigen i en seperat bakebolle og rør i kakao. Ha vaniljesukkeret i resterende 2/3 av deigen.

Fordel halvparten av den lyse deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Fordel så den mørke deigen over den lyse i et jevnt lag (bruk en smørekniv). Fordel så resten av den lyse deigen over den mørke deigen. Ta en gaffel eller en kniv og dra igjennom deigen et par ganger slik at deigen blir marmorert (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min (sjekk med kakenål). La kaken avkjøle i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Når du skal marmorere deigen er det viktig å ikke overdrive røringen, for da blir deigen blandet og ikke marmorert. Bare dra gaffelen eller kniven frem og tilbake 3-4 ganger fra langside til langside og så fra kortside til kortside.

Du kan eventuelt sikte litt melis over kakestykkene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marmorkake-i-langpanne