Marmorkake med kaffe og mandler



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 250 g melis
♥ 300 g smør
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 300 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ss kokende vann
♥ 2 ts kaffepulver
- -
♥ 30 g mandelflak

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggehvitene til hvitt skum. Tilsett halvparten av melisen og pisk videre til en luftig marengs.

I en annen bolle piskes eggeplommene sammen med resten av melisen og vaniljeekstrakten. Tilsett mykt, romtemperert smør i klatter og pisk videre til en luftig smørkrem.

Sikt mel sammen med bakepulver og vend dette inn i smørkremen. Vend inn marengsen til slutt.

Ha en tredjedel av deigen i en separat bolle. Løs opp kaffepulveret i det varme vannet. Rør inn kakaopulveret og ha denne sjokolade/kaffe-blandingen i deigen i bollen og rør godt slik at du får en mørk deig.

Finn frem en stor formkakeform som rommer (2 - 2,5 liter). Spray formen med formfett og strø formen med mandelflak.

Ha halvparten av den lyse deigen i bunnen av formen. Fordel den mørke deigen over den lyse deigen. Dekk på toppen med resten av den lyse deigen. Bruk en kniv og dra igjennom deigen noen ganger slik at lys og mørk deig marmoreres lett.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 50-60 minutter til den er gjennomstekt i midten (sjekk med kakenål). Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir hvis du synes kaken blir for mørk på toppen.

Avkjøl kaken litt i formen før du løsner den forsiktig rundt kantene med en liten kniv og så hvelver den over på rist.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker stor nok form, slik at deigen ikke renner over under stekingen. Jeg brukte som sagt formen Nordic Ware Kugelhopf som rommer 2,4 liter.

♥ Marmorkaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Kaken er fin å fryse!

♥ Vil du ha en mer standard smak på marmorkaken er det bare å droppe kaffen. Det er heller ikke noe problem å droppe mandelflakene i formen hvis du vil ha en nøttefri kake.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marmorkake-med-kaffe-og-mandler