

# Marmercake

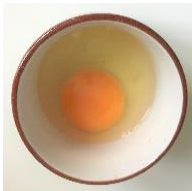
## Wat heb je nodig

1 pak fijne cake (Koopmans)  
150 gram boter (zacht)  
4 eieren  
4 eetlepels melk  
4 eetlepels cacao  
3 eetlepels suiker  
1 theelepel bloem



Zet de oven op 160 graden.

Vet een cakevorm in en bestuif de binnenkant met bloem.  
Snijd de boter in kleine stukjes.



Breek de eieren in 4 kopjes.

Doe de cacao en de suiker in een schaalkje.  
Roer het goed door elkaar.



Doe de boter in een beslagkom.  
Mix de boter romig.  
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



Doe de bakmix, de eieren en de melk in de beslagkom.  
Mix 2 minuten op de laagste stand.  
Mix 1 minuut op de hoogste stand.



Schep  $\frac{1}{3}$  van het beslag in de cakevorm.  
Laat  $\frac{1}{3}$  van het beslag in de beslagkom.  
Doe de cacaosuiker bij het beslag in de beslagkom.



Mix alles door elkaar in 30 seconden, op de laagste stand.  
Schep het cacaobeslag bovenop het beslag in de cakevorm.  
Roer het beslag met een mes door elkaar, voor marmereffect.



Zet de cakevorm in de oven en bak de cake 70 minuten.  
De cake is gaar, als een prikker er schoon uitkomt.  
Laat de cake eerst 10 minuten in de vorm afkoelen.  
Stort de cake op een rooster en laat hem verder afkoelen.