

Marble Cake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een heerlijke luchtige zachte marble cake. 2 smaken in 1. Deze cake hapt zo snel weg dat je bijna aan 1 plak niet genoeg hebt. Maak van dit recept ook eens een heerlijk biscuit voor een taart. Met de nutrifree Dolci maak je een luchtige cake wat veel weg heeft van een biscuit!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 45 MINUTEN

Benodigdheden:

- 3 eieren maat M
- 180 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 75 ml lauwwarme melk
- 60 ml zonnebloemolie
- 15 gram bakpoeder (1 zakje)
- 200 gram Nutrifree Dolci of andere glutenvrije mix
- 2 volle eetlepels cacao poeder

Bereidingswijze:

1. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en verwarm de oven op 160 C hete luchtstand. Meng het meel, samen met de bakpoeder en zet op zij.
2. Mix met een handmixer op hoogste stand de suiker met de eieren en vanillesuiker tot een romig mengsel
3. Voeg al mixend de melk en olie toe en mix op hoge snelheid tot een luchtig beslag met veel luchtbelletjes
4. Zeef het meelmengsel op het beslag en mix op laagste stand tot het meel niet meer zichtbaar is.
5. Giet 2/3 deel van het beslag in een maatbeker, en meng wat over is met het cacao poeder. Mix goed samen. Giet ook een maatbeker of laat in de mengkom.
6. Vet de bakvorm in met bakspray of gebruik een mengsel van 1 theelepel gesmolten roomboter, 1 theelepel olie en 1 theelepel glutenvrij meel en vet hiermee de bakvorm in.
7. Giet eerst wit beslag in de vorm, dan wat van het chocoladebeslag en daarop het witte en weer chocoladebeslag. Ga net zolang door tot het beslag op is. Neem een sate prikker of een mes en trek een streep in het beslag van boven naar beneden. Bak voor 45 minuten gaar in het midden van de oven. Check met een sateprikker, wanneer deze droog eruit komt, dan is de cake klaar.

Notities: