**Marmercake**

**Benodigdheden:**

* 240 gr suiker
* 240 gr boter
* 280 gr zelfrijzend bakmeel
* 1 zakje vanillesuiker
* snufje zout
* 4 eieren
* 4 eetlepels cacao
* 2 eetlepels melk

**Werkwijze:**

* Verwarm de oven voor op 175 graden
* Mix de suiker, vanillesuiker en de boter romig
* Voeg de eieren er één voor één door
* Voeg het zelfrijzend bakmeel en zout erdoor en mix tot een luchtig beslag
* Doe 60% van het mengsel in een aparte kom
* Voeg bij het andere deel de cacaopoeder en melk toe en mix tot luchtig beslag
* Vet de bakvorm in
* Doe de helft van het lichte mengsel in het bakblik
* Voeg alle donkere beslag toe en eindig met al het lichte beslag
* Ga met een mes door het beslag en maak draaiende bewegingen
* Bak de cake 60 minuten in de oven
* Met een satéprikker kun je controleren of de cake gaar is. Steek hem in het midden van de cake. Komt hij er schoon weer uit? Dan is de cake gaar.