

# Marmarakaka

## Hráefni

<b>150 gr</b>	smjörlíki
<b>1 ½ dl</b>	sykur
<b>2 stk</b>	egg
<b>3 dl</b>	hveiti
<b>1 tsk</b>	lyftiduft
<b>½ dl</b>	mjólk
<b>1 tsk</b>	vanilludropar

## Aðferð

- Hrærið smjörlíki og sykur saman í hrærivél
- Brjótið eitt egg í einu í glas og blandið saman við og hrærið vel á milli
- Látið hveiti og lyftiduft ásamt mjólk og vanilludropum út í hrærivélaskálina og hrærið þar til allt hefur blandast vel
- Takið 1/3 af deiginu og látið í smurt formkökuform, takið 1/3 og látið á vinnudisk
- Blandið í 1/3 hluta deigsins með 1 1/2 msk kakó, 2 tsk sykur og 2 msk mjólk
- Látið kakódeigið í mótið og efst hvíta deigið sem eftir er. Skerið í gegnum degið í forminu með hníf
- Bakið í miðjum ofni við 180 °C í um 50 mín.