

Marmarakaka

Hráefni

| | |
|---------------|---------------|
| 150 gr | smjörlíki |
| 1 ½ dl | sykur |
| 2 stk | egg |
| 3 dl | hveiti |
| 1 tsk | lyftiduft |
| ½ dl | mjólk |
| 1 tsk | 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 deigið í forminu með hníf
- Bakið í miðjum ofni við 180 °C í um 50 mín.