

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 degið í forminu með hníf
- Bakið í miðjum ofni við 180 °C í um 50 mín.