

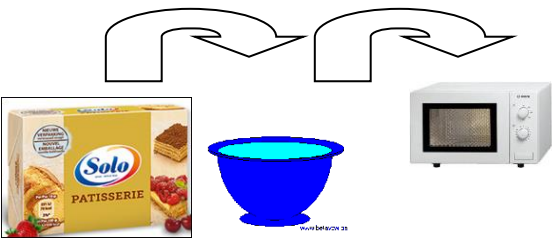
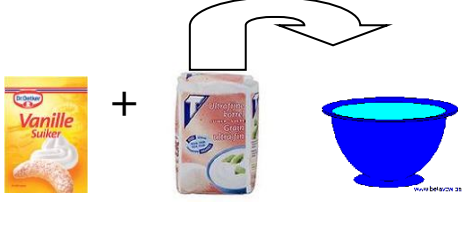
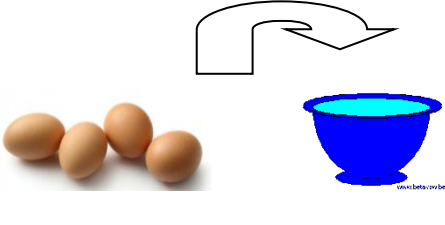


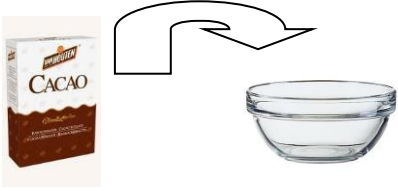
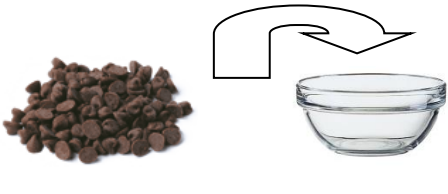

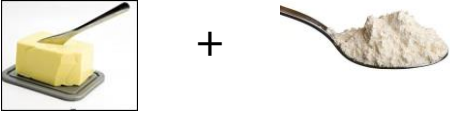
Marmer-stracciatellacake voor 10 personen



Materiaal Wat zet ik klaar?

<p>Weegschaal</p> 	<p>mixer</p> 
<p>4 kommen</p> 	<p>Pannelikker + lepel</p> 
<p>2 tas</p>  <p>2 kommetjes</p> 	<p>Microgolfoven</p> 
<p>1 bakvorm klein + mes</p> 	<p>Borsteltje + klontje boter</p> 
<p>Oven + ovenwanten</p> 	<p>2 rooster</p> 

Benodigdheden

<p>250 g boter beetje laten smelten in microgolf</p>	
<p>250 g witte suiker + 1 zakjes vanillesuiker</p>	
<p>4 eieren</p>	
<p>300 g zelfrijzende bloem</p>	
<p>20 g cacaopoeder</p> 	
<p>100 g chocolade druppels</p>	
<p>1 klontje boter + 1 lepel bloem</p> 	

Bereiding

<p>1. boter smelten en goed mixen</p>	
<p>2. de suiker bij de boter voegen.</p>	
<p>3. de eieren los kloppen</p>	
<p>4. De eieren toevoegen + goed mixen</p>	
<p>5. de bloem zeven en bij het deeg doen. alles mixen tot een glad deeg.</p>	
<p>6. de oven opzetten op 180°C En op </p>	

<p>7. de chocolade druppels bij het deeg doen en goed roeren</p>	
<p>7. het deeg in twee kommen verdelen</p>	
<p>8. in één kom de cacao poeder voegen en goed omroeren</p>	
<p>9. vet en bloem de bakvorm in</p>	
<p>10. de twee deeglagen boven elkaar in een vorm brengen. eerst vanilledeeg en dan chocoladedeeg en dan nog een beetje vanilledeeg</p>	
<p>11. met een mes de twee kleuren lichtjes mengen</p>	

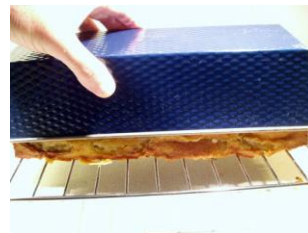
12. bak de cake in een oven van 180°C. en op



Na ongeveer 45 min de cake controleren met een mes



13. De cake ontvormen en laten afkoelen op een rooster



Eet



Smakelijk

