

Marmorkage med marmor frosting

Opskrift til 8 stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

1 lille time i ovnen

Samlet tid

1,5 timer + køletid

Ingredienser

Kage

- 150 g smør
- 150 g sukker
- 3 æg
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1/3 tsk. salt
- 225 g mel
- 1 dl mælk
- 1 økologisk appelsin (både skal og saft)
- 2 store spsk. kakao
- 2-3 spsk. kaffe

Smørcreme

- 200 g smør
- 200 g flormelis
- 1 tsk vaniljesukker
- 2 spsk. kakao til den ene skål

Sådan gør du

KAGE:

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
2. Kom smør og sukker i en skål og pisk det lyst og luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen, og pisk godt mellem hvert af dem.
3. Kom mel, bagepulver og vaniljesukker ned i skålen, og rør dejen sammen.
4. Tilsæt mælk, appelsinskal og saft og rør igen.
5. Tag ca. en tredjedel fra og kom over i en anden skål. Rør kakaopulver heri. Bryg en stærk kop kaffe og kom et par spiseskeer i blandingen med den mørke dej.
6. Fordel halvdelen af den lyse dej i en franskbrødform beklædt med bagepapir.
7. Kom så hele den mørke dej hen over og smør forsigtigt ud til kanterne. Slut med den sidste

halvdel af den lyse dej, som også smøres ud til kanten.

8. Tag noget spids og køр nu igennem dejen, gerne ret dybt ned uden at røre bunden. Køр det frem og tilbage som vist på videoen, så du får en masse swirl-mønster i dejen.
9. Kom nu i ovnen i 50-60 minutter tid, mærk efter med en gaffel inden du tager kagen ud. Der skal ikke hænge dej fast på gaflen, men den må alligevel gerne være blød – så du ikke får en tør kage.
10. Lad kagen køle helt af på en rist inden du kommer frosting på.

FROSTING:

1. Pisk blødt smør og flormelis sammen i en skål. Tilsæt vaniljesukker og rør
2. Del i to og kom kakao i den ene skål, rør sammen
3. Kom begge dele i en sprøjtepose. Se om du kan fordele den hvide frosting i den ene ende af posen og kakao smørcremen i den anden side af sprøjteposen.
4. Tryk det ned mod tyllen og sprøjt fine toppe på den afkølede kage. Vigtigt den er helt kold.