



Ingredienser

75 g mørk chokolade
175 g smør
2 dl sukker
3 æg
3 dl hvedemel
2 tsk bagepulver
2 spsk mælk

Beskrivelse

Opvarm ovnen til 175 grader.

Smør en aflang bageform (ca. 1 liter) og drys lidt sukker i den.

Smelt chokoladen i et vandbad ved svag varme. Lad den afkøle.

Pisk smør og sukker hvidt og luftigt. Pisk æggene i lidt af gangen. Sigt hvedemel og bagepulver i dejen. Bland mælk i og rør dejen til den bliver jævn. Hæld halvdelen af dejen over i en anden skål og tilsæt chokoladen.

Kom skiftevis en spiseskefuld af den lyse dej og den mørke dej over i formen. Slut af med at føre en gaffel igennem dejen, så der dannes et marmorert mønster.

Bages i 50-60 minutter til kagen er fast. Afkøle og tag den ud af formen.