

# ZEBRA CAKE

(naar een idee van Njam)



## Ingrediënten

- 140 g plantaardige olie (of 140 g margarine)
- 200 g suiker
- 200 g melk
- 4 eieren
- 300 g bloem
- 12 g bakpoeder
- 1 snuifje zout
- 25 g cacaopoeder
- 1 springvorm (25 cm)

## Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Vet de bakvorm in en bebloem een beetje.
3. Doe de olie/margarine, de suiker, de melk en de eieren in de mengbeker en meng.  
**10 sec / snelheid 6**
4. Voeg de bloem, het bakpoeder en het snuifje zout toe en meng.  
**30 sec / snelheid 5**
5. Giet 500 g van het deeg in een kom
6. Voeg bij de rest van het deeg de cacao en meng. Spatel eventueel alles naar beneden zodat de cacao goed vermengd is.  
**15 sec / snelheid 4**
7. Doe afwisselend een schep van het witte deeg en een schep van het cacao-deeg in het midden van de bakvorm. Zorg dat de volgende schep deeg mooi in het midden van de vorige schep komt. Maak zo verschillende laagjes. Zie foto's.
8. Afbakken op 180°C, ongeveer 30-40 min. Prik in de cake met een stokje. Kleeft er niets meer aan dan is je cake klaar. Laat 10 min afkoelen in de bakvorm en ontvorm en laat verder afkoelen op een rooster.

**TIP:** Bestrooi de cake met bloedsuiker of overgiet met ganache.



[www.bakkenmetmarian.be](http://www.bakkenmetmarian.be)

