



# CHOCOLADE MARMER TULBAND

## INGREDIËNTEN

### VOOR CA. 18 STUKKEN

- 200 g ongezouten roomboter + extra voor het invetten van de vorm
- 200 g witte basterdsuiker
- 4 eieren (M)
- 400 g tarwebloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl vanille extract
- Snuf zout

#### *Voor de chocolade*

- 20 g cacaopoeder
- 20 g witte basterdsuiker
- 1 el water

#### *Voor de garnering*

- Ca. 50 g melk of puur chocola en witte chocola
- Evt. grof gehakte paaseitjes of andere chocola als extra garnering

#### *En verder*

- 1 tulbandvorm van ca. 2 liter
- Hand- of standmixer

#### **Bereidingstijd:**

Voorbereiden: 20 minuten

Bereiden: 1 uur en 20 minuten

## BEREIDING

Laat alle ingrediënten enkele uren op kamertemperatuur komen. Hoe zachter de boter, hoe makkelijker het mixen.

Vet de bakvorm in met een kwastje en de zachte boter. Zorg zeker bij een hoekige vorm dat je elk hoekje meeneemt. Strooi wat bloem of paneermeel in de vorm en schudt ermee zodat de boter bedekt is met een laagje. Klop het overtollige er uit.

Verwarm de oven voor op 160°C (140°C hetelucht).

Klop de boter met de suiker en vanille extract schuimig. Gebruik de gardes van de handmixer of de vlinderspatel van de standmixer.

Voeg dan één voor één de eieren toe. Als het ei volledig is opgenomen voeg je pas het volgende toe.

Zeef bloem met bakpoeder en zout en voeg dit in delen toe aan het beslag. Spatel dit er met de hand door, of ga verder met de standmixer.

Zeef het cacaopoeder en meng met de basterdsuiker en water tot een papje.

Schep de helft van het beslag in de vorm. Meng het cacaopapje door het restant van het beslag en verdeel dit dan in de vorm. Neem de achterkant van een lepel of een satéprikker en maak draaiende bewegingen door het beslag. Hierdoor ontstaan de mooie krullen straks in de cake.

Schuif de bakvorm onder in de oven en bak de cake in ca. 60 minuten tot hij gaar is. Steek er een satéprikker in, deze dient er droog uit te komen. Er mogen wel wat cakekrumels aan plakken, maar zeker geen beslag.

Laat 10 minuten afkoelen in de vorm. Keer voorzichtig op een rooster en laat verder afkoelen.

Laat de 2/3 deel van de witte chocolade in een kom smelten boven een pannetje met kokend water. Voeg dan de rest toe en meng goed tot alle chocola gesmolten is. Laat het met een lepel over de cake lopen. Doe hetzelfde met de melk of pure chocola. Garneer met de grof gehakte chocola.