



# Chec marmorat

Dificultate mediu

Timp de preparare 20 min.

Timp total 2h

Mărime porție 16 felii

## Ingrediente

- 300 g unt nesărat, tăiat bucăți, plus pentru uns forma
- 370 g făină, plus pentru tapetat forma
- 280 g zahăr
- 1 linguriță zahăr vanilat, preparat în casă sau ½ linguriță extract natural de vanilie
- 1 priză sare
- 5 ouă
- 1 lingură praf de copt (15 g)
- 70 g lapte
- 30 g cacao pudră

## Valori nutritive per 1 felie

Calorii 1381 kJ / 330 kcal

Proteine 5 g

Carbohidrați 36 g

Grăsimi 18 g

Fibre 1.1 g

## Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Ungeți și tapetați o formă de copt (Ø 22-24 cm) și puneți-o deoparte.
2. Puneți în bol untul și mixați **40 sec./viteza 5**.

3. Adăugați 250 g zahăr, zahărul vanilat, sarea, ouăle, făina, praful de copt și 40 g lapte și mixați **40 sec./viteza 5** ajutându-vă de spatulă. Transferați jumătate din compoziție în forma de kuglof, lăsând restul în bolul de mixare.
4. Adăugați în bol, în compoziția rămasă, pudra de cacao, restul de 30 g zahăr și restul de 30 g lapte și mixați **5 sec./viteza 5**. Curățați pereții bolului cu spatula.
5. Mixați din nou **5 sec./viteza 5**.
6. Distribuți compoziția cu cacao în forma kuglof. Pentru a face un model marmorat, treceți prin ambele straturi cu o furculiță. Coaceți 50-60 minute (180°C). Lăsați prăjitura să se răcească în formă cca. 15 minute, apoi transferați-o pe o farfurie pentru servit și lăsați-o să se răcească complet. Tăiați felii și serviți.

### Obiecte utile

cuptor, formă de prăjitură bundt (Ø 22-24 cm), furculiță, farfurie pentru servit

### Recomandări & Sfaturi utile

- Dacă untul e foarte moale, săriți peste pasul 2 și adăugați untul în bol odată cu restul ingredientelor, în pasul 3.
- Pudrați cu zahăr pudră sau acoperiți cu o glazură de ciocolată
- **Pound cake** (prăjitură din ingrediente în cantități egale, de obicei 250 g): omiteți faza de marmorare cu cacao. Transferați toată compoziția din pasul 3 în forma tapetată și coaceți 50-60 minute (180°), după instrucțiunile de la pasul 6.
- Aromatizați compoziția cu cacao cu ½ linguriță esență de rom sau 20 g rom. Dacă folosiți rom, reduceți cantitatea de lapte la 10 g în pasul 4.