



BIZCOCHO MARMOLADO DE VAINILLA & CHOCOLATE

Ingredientes (para 1 molde de 20 x 10 cm):

- 3 huevos
 - 205 g azúcar
 - 150 g harina
 - 10 g mantequilla fundida
 - 15 g cacao puro en polvo
 - 4 g levadura en polvo
 - 115 ml nata líquida
 - aroma de vainilla al gusto
-

Elaboración:

1. Blanquear los huevos con el azúcar, es decir, batir con varillas eléctricas o manuales varios minutos hasta que los huevos dupliquen o tripliquen su volumen.
2. Añadir el aroma de vainilla al gusto.
3. Incorporar la nata líquida y mezclar nuevamente.
4. Agregar la harina tamizada y la levadura y batir lo justo hasta obtener una masa lisa y homogénea.
5. Por último añadir la mantequilla fundida y terminar de mezclar.
6. Separar una parte de la masa (menos de la mitad del total) a la que incorporaremos el cacao puro en polvo.
7. Engrasar el molde con mantequilla fundida o spray vegetal y colocar un papel de horno para facilitar el desmoldado.



8. Hacer capas alternas de masa de vainilla y de chocolate, comenzando y acabando siempre con la masa de vainilla.
9. Intentar que la masa de chocolate no toque las paredes del molde porque se quema con facilidad.
10. Hornear a 150°C en horno precalentado, con calor arriba, abajo y ventilador durante 50 minutos aproximadamente.
11. Sacar del horno y dejar enfriar 15 minutos antes de desmoldar.
12. Preparar un almíbar con la misma cantidad de azúcar y de agua. Hervir, retirar del fuego, añadir un chorrito de aroma de vainilla y reservar.
13. Pincelar la superficie del cake con este almíbar 1-2 veces (opcional).
14. Desmoldar delicadamente y ¡disfrutar de este maravilloso cake!.