



## MARMORKUCHEN, BESONDERS WEICH UND SAFTIG

### Zutaten für eine Kastenform (Größe 29x10x8 cm):

4 Eiweiß Gr. M, auf Zimmertemperatur  
Prise Salz  
120 g Zucker und etwas Vanille

250 g weiche Butter  
80 g Zucker  
4 Eigelbe Gr. M, auf Zimmertemperatur

250 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver (=8 g)  
120 g cremiges Joghurt

### Dunkler Teig:

+40 g Kakao  
+2 EL Joghurt (=50 g)  
+1 EL Zucker (=20 g)

### Zubereitung:

- 1) Schlagen das Eiweiß mit der Prise Salz kurz cremig. Fügt nach und nach den Zucker (vermischt mit Vanille) hinzu. Mixt weiter, bis ihr einen cremig-festen Eischnee bekommt (siehe Video). Stellt den Eischnee zur Seite.
- 2) Mixt Butter und Zucker cremig (möglichst lange!). Fügt die Eigelbe nacheinander und unter Rühren hinzu.
- 3) Vermischt Mehl und Backpulver. Gebt die trockenen Zutaten und das Joghurt abwechselnd zur Buttermasse dazu.
- 4) Zum Schluss rührt ihr 1/3 vom Eischnee zügig ein, um die Masse aufzulockern. Der Rest wird vorsichtig untergehoben.
- 5) Teilt den Teig auf zwei Hälften auf. Eine füllt ihr gleich in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform um und streicht sie glatt (siehe Video, wie ich sie auslege). In die andere Hälfte gebt ihr das Kakaopulver, Zucker und Joghurt und verrührt die Zutaten kurz miteinander.
- 6) Verteilt die dunkle Masse über der hellen. Mit einer Gabel macht ihr ein wellenförmiges Muster, indem ihr die Gabel eintaucht, dreht und wieder hochhebt. Oberfläche glattstreichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/U Hitze zunächst 15 min backen. Mit einem Messer an der Oberseite mittig einschneiden, damit er den typischen, länglichen Schnitt bekommt. Danach ca. 40 min weiterbacken. Insgesamt ist er ca. 50-55 min im Ofen.
- 7) Mit einem Zahnstocher überprüfen, ob er durch ist. Danach aus dem Ofen nehmen, ca. 10 min in der Form stehen lassen, herausnehmen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen. Jetzt könnt ihr ihn mit Puderzucker bestreuen, oder glasieren.
- 8) Für die Glasur die zwei Schokosorten mit der dazugehörigen Menge an Öl über einem Wasserbad schmelzen. Nicht ganz heiß über dem Kuchen verteilen, sondern warten, bis die Glasur lippenwarm ist. Zunächst die dunkle Glasur. Die helle füllt ihr in einen Spritzbeutel um, macht eine sehr kleine Öffnung und spritzt ein Muster, wie im Video gezeigt. Kuchen auskühlen lassen und genießen.

### Tipps:

Lagert den Kuchen am besten in einer Kuchenglocke oder Box im Kühlschrank. Da er viel Butter enthält und diese gekühlt fest wird, am besten ca. 30 min vor dem Servieren auf Zimmertemp. kommen lassen ODER für ca. 10-15 Sekunden in die Mikrowelle geben. Dann schmeckt er wie frisch gebacken. Im Kühlschrank hält er sich mindestens 1 Woche.



### Glasur:

200 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre +  
2 EL Sonnenblumen- oder Kokosöl  
70 g weiße Schokolade oder Kuvertüre +  
2 TL Sonnenblumen- oder Kokosöl

### Sastojci za kalup za kruh/kolače (veličine 29x10x8 cm):

4 bjelanjka veličine M, na sobnoj temperaturi  
prstohvat soli  
120 g šećera i malo vanilije

250 g omekšalog maslaca  
80 g šećera  
4 žumanjka veličine M, na sobnoj temperaturi

250 g brašna  
½ pak. praška za pecivo (=8 g)  
120 g kremastog jogurta

### Tamno tijesto:

+40 g kakaa  
+2 kašike jogurta (=50 g)  
+1 kašika šećera (=20 g)

### Priprema:

- 1) Kremasto umutite bjelanjke sa prstohvatom soli. Postepeno dodajte šećer (pomiješan sa vanilijom) i miksajte dok ne dobijete čvrst i kremast snijeg od bjelanjaka (pogledajte video). Stavite na stranu.
- 2) Izmiksajte omekšali maslac sa šećerom (što duže!) Postepeno dodajte žumanjke i nastavite miksanjem.
- 3) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo. Postepeno i naizmjenično dodajte suhe sastojke i jogurt u smjesu od maslaca.
- 4) Na kraju brzo umiješajte 1/3 snijega od bjelanjaka kako bi masa bila rastresitija. Ostatak pažljivo umiješajte.
- 5) Podijelite smjesu na dvije polovice. Jednu stavite u kalup obložen pek papirom i poravnajte (pogledajte u videu kako da obložite kalup). U drugu polovicu dodajte kakao, šećer i jogurt te kratko promiješajte.
- 6) Nanesite tamnu smjesu na svjetliju. Viljuškom napravite valovitu mustru uranjajući viljušku, okrećući i podižući je. Poravnajte površinu kolača i pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 175 stepeni g/d grijači prvo 15 minuta. Zatim nožem uzduž zarezite kolač po sredini ca. 2-3 cm duboko kako biste dobili onaj tipični duguljasti rez u sredini. Zatim pecite još oko 40 minuta. Ukupno će biti u rerni 50-55 minuta.
- 7) Provjerite čačkalicom da li je kolač pečen. Zatim ga izvadite iz rerne i ostavite da stoji u kalupu oko 10 minuta. Izvadite, uklonite papir i ostavite da se ohladi. Sad ga možete posuti šećerom u prahu ili ga glazirati.
- 8) Za glazuru otopite dvije vrste čokolade s odgovarajućom količinom ulja na pari. Glazuru nemojte nanositi na kolač dok je vrela, već pričekajte da se malo ohladi i dobije, što bi se u svijetu slastičara reklo, temperaturu usana. Prvo nanesite tamnu glazuru. Svjetlu glazuru stavite u špric kesicu s malim otvorom i nanesite kao prikazano u videu. Ostavite kolač da se ohladi i poslužite ga.

### Savjeti:

Najbolje ga čuvajte u frižideru u boksu za torte ili posudi koja dobro zatvara, kako se nebi osušio. Budući da sadrži puno maslaca koji se hladi i stvrdnjava, najbolje ga je izvaditi oko 30 minuta prije posluživanja da poprimi sobnu temperaturu ili staviti u mikrovalnu na oko 10-15 sekundi. Tad će biti kao da je tek pečen. U frižideru se može čuvati najmanje sedmicu dana.

### Glazura:

200 g tamne čokolade ili kuverture +  
2 kašike suncokretovog ili kokosovog ulja  
70 g bijele čokolade ili kuverture +  
2 kašike suncokretovog ili kokosovog ulja

