

## Marmer tulband



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 12 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

250 gram zelfrijzend bakmeel  
1 zakje vanillesuiker  
5 eieren  
1 el cacao-poeder  
75 gram pure chocolade  
200 gram witte basterdsuiker  
250 gram zachte boter

### Stap 2 | Beslag maken

Verwarm de oven op 180 graden. Doe de zachte boter samen met de beide soorten suiker in een mengkom en klop dit met de mixer tot een romig geheel. Voeg de eieren 1 voor 1 toe en mix net zo lang totdat de eieren opgenomen zijn. Meng met een spatel het zelfrijzend bakmeel door het beslag.



### Stap 3 | Chocolade smelten & mengen

Verhit een pan met water, zet daarop een schaal met de chocolade en laat de chocolade smelten. Deze manier van smelten noemen we ook wel au bain marie. Verdeel het beslag in twee delen. Spatel door het ene deel de gesmolten chocolade en de cacao-poeder.



### Stap 4 | Bakken maar

Vet de tulbandvorm in met bakspray en vul de vorm afwisselend met de het gewone en het chocoladebeslag. Ga met een satéprikker een paar keer door het beslag, op die manier ontstaat er straks een mooi marmer effect. Bak de tulband in een voorverwarmde oven op 180 graden in 60 minuten gaar.



### Stap 5 | Klaar voor het feestje

Check of de marmer tulband gaar is met een satéprikker. Komt de prikker droog uit de cake, haal je de tulband uit de oven. Laat afkoelen. Versier de marmer tulband voor het serveren met wat poedersuiker.

