

Chec marmorat

Chec marmorat

Ingrediente :

200 g unt, 250 g faina, 150 g zahar, 125 ml lapte sau smintina, 100 g ciocolata menaj rasa (sau 3 linguri cacao, 3 linguri zahar si 4 linguri lapte), 1 lingura rom sau 5-6 picaturi esenta de rom, 1 lingura zahar vanilat, 3 oua, 100 g malai, 1 lingura bicarbonat de sodiu

Preparare :

Se bate cremos untul cu zaharul, ouale, malaiul, zaharul vanilat si romul. Se adauga faina amestecata cu bicarbonatul de sodiu. Se incorporeaza treptat laptele/smintina. Se imparte aluatul in doua. Se adauga ciocolata sau amestecul de cacao, zahar si lapte intr-o jumatate din compozitie. Se unge si se presara cu faina o forma de guguluf sau de chec si se toarna alternativ aluat alb si de cacao/ciocolata. Se coace la cuptorul incins la 175 grade Celsius aproximativ o ora. Se lasa sa se raceasca in forma si abia dupa aceea se rastoarna. Se pudreaza cu zahar.