

# Chec marmorat

Un desert delicios

despre 15 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Pentru aluat:

300 g unt sau margarină moale  
275 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
2 lingurițe Esență de rom 38 ml  
Dr. Oetker  
1 priză sare  
5 ouă  
375 g făină  
4 lingurițe Praf de copt Dr. Oetker  
despre 3 linguri lapte  
20 g Cacao Dr. Oetker  
20 g zahăr  
2 - 3 linguri lapte

### Pentru decorare:

2 linguri zahăr pudră

- 1** Pentru aluat, se freacă spumă untul sau margarina, folosind mixerul, paletele de batere, la viteză mare. Se adaugă treptat și se încorporează zahărul, zahărul vanilinat, esența și sarea. Se mixează totul, până când se formează o compoziție omogenă. Se încorporează pe rând ouăle, fiecare ou se bate circa jumătate de minut.
- 2** Făina se amestecă cu praful de copt și se încorporează în compoziție împreună cu laptele, folosind mixerul, la viteză medie. Două treimi din cantitatea de compoziție se toarnă în formă de Gugelhupf (unsă, diametru de 24 de cm).
- 3** Se amestecă cacaoa cu zahărul și laptele și se încorporează în aluatul rămas. Se amestecă până când compoziția obținută, curge greu din lingură.
- 4** Aluatul închis la culoare se toarnă peste cel deschis. Pentru a obține aspectul marmorat, se amestecă în formă de spirală prin aluat. Se introduce checul la cuptor și se coace.

**Cuptor electric 180 °C**

**Cuptor cu aer cald 160 °C**

**Durată de coacere: despre 60 Minute**



- 5 Checul se lasă circa 10 min. în formă, apoi se răstoarnă pe un grătar de bucătărie și se lasă să se răcească.
- 6 Înainte de servire, checul se pudrează cu zahăr pudră.

Tip from the Test Kitchen

- Checul marmorat poate fi congelat.

