



Ciambella marmorata ...Perfecta langa cafeaua de dimineata sau ceaiul de la ora 5

Ciambella marmozizzata (numele original) sau bundt cake





Ingrediente

- 500 g faina
- 6 oua
- 300 g zahar
- 250 g unt
- coaja de la o portocala/lamaie
- 300 ml lapte
- 1 plic praf de copt.

Preparare

Untul se freaca cu zaharul, se adauga ouale pe rand. Faina se amesteca cu praful de copt si se cerne peste compozitia cu unt, amestecand cu o spatula usor. Adaugam faina si cei 300 ml lapte alternativ. Impartim compozitia in 2 vase(sa fie cantitati arrox egale). In unadin ele adaugam 30 de cacao, iar in cealalta coaja de portocoala/lamaie, vanilie, un pic de suc de lamaie si 50 g fulgi de ciocolata. Intr-o forma cu diametrul de 23-24 cm punem alternativ compozitia (o lingura cu cacao una alba pana terminam un rand. Incepem al 2-lea rand, avand grija ca acolo unde am pus cacao sa punem acum compozitie alba, si tot asa, pana terminam toata compozitia de pus in forma). Coacem la 170 de grade cam 65-70 min (sa iasa scobitoarea curata).

Deasupra se pune glazura de ciocolata din 140 ml smantana pentru frisca si 140 g ciocolata neagra.