

Chec marmorat

Ingrediente

6 oua
200ml ulei
300g faina
300g zahar
1 pliculet de pref de copt
zeama de lamaie
100g stafide
100ml rom
2 linguri cu cacao
scortisoara

Preparare

Freaca energic galbenusurile cu uleiul. Adauga apo preful de copt stins in zeama de lamaie si o lingurita cu scortisoara. Separat, bate albusurile spuna cu zaharul. Adauga galbenusurile frecate si stafidele inmuiate in rom. Toarna compozitia in tavi unse cu unt si tapetate cu faina, dar pastreaza un sfert din ea. Peste compozitia pastrata, presara cacao. Toarna usor in tava, dupa care, cu ajutorul unei furculite, amesteca in compozitie. Lasa la cuptor 35-40 de minute.