

Marble Cake

Yield: 1 (25-cm) cake

- 282 g all-purpose flour
- 2 tsp baking powder
- $\frac{3}{4}$ tsp table salt
- 43 g cocoa powder
- 85 g hot water
- 336 g granulated sugar
- 227 g unsalted butter, at room temperature (or 57 g canola oil & 170 butter, for moister cake)
- 4 large eggs, at room temperature
- 1 T vanilla extract
- 1 tsp almond extract
- 1 tsp orange blossom water or $\frac{3}{4}$ teaspoon orange extract (or Grand Marnier, Cointreau, or Triple Sec)



1. Heat the oven to **160°C**.
2. Whisk the **flour**, **baking powder** and **salt** in a small bowl.
3. Whisk the **cocoa powder**, **hot water** and **36 g sugar** in a medium bowl until smooth.
4. Using a stand mixer on **medium-high speed**, beat the **butter** (or **butter** and **oil**) and **remaining 300 g sugar** in a large bowl until pale yellow and fluffy.
5. Scrape the bowl, reduce mixer **speed to medium** and beat in the **eggs** one at a time until incorporated.
6. Beat in the **vanilla**.
7. Scrape the bowl, turn the **speed to low** and gradually add the **flour mixture**. Mix just until incorporated. Scrape the bowl and beat on **high for 15 seconds** to make sure everything is evenly incorporated.
8. Scoop **360 g batter** into the cocoa mixture and mix in.
9. Mix the **almond extract** into the white cake batter and the **orange blossom water** into the chocolate batter.
10. Coat a 23- or 25-cm Bundt pan with baking spray. Scoop the 2 different batters in alternating mounds in the pan using 2 ice cream scoops or 2 large spoons. Run a chopstick or butter knife in a circle through the center of the batters, taking care to not touch the bottom or sides of the pan. For a more swirled cake, go around one more time, but no more. You don't want the lines between the batters to blur.
11. Bake until a toothpick comes out clean and the top springs back a little when gently pressed, about **50 minutes**.
12. Cool in the pan on a rack for 10 minutes, then invert the cake onto the pan to cool completely. To keep the crusty top crisp, carefully flip the cake again. Well wrapped, the cake keeps for up to 3 days at room temperature and up to 3 months in the freezer.

TIP

Use nonstick cooking spray or very generously butter and flour the pan, but the cake may stick.

マーブルケーキ

分量: 25cm のケーキ 1 台分

- 薄力粉 282g
- ベーキングパウダー 小さじ 2
- 塩 小さじ 3/4
- ココアパウダー 43g
- 熱湯 85g
- 砂糖 336g
- 無塩バター 227g (室温に戻す)
(またはしっとりとしたケーキにしたい場合、57g のキャノーラ油と 170g のバターを使用)
- 卵 (L サイズ) 4 個 (室温に戻す)
- バニラエッセンス 大さじ 1
- アーモンドエッセンス 小さじ 1
- オレンジフラワーウォーター 小さじ 1 またはオレンジエッセンス 小さじ 3/4
(グランマルニエ、コアントロー、トリプルセックでも可)



1. オーブンを **160°C** に予熱します。
2. 小さなボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、塩を入れ、よく混ぜます。
3. 中くらいのボウルにココアパウダー、熱湯、砂糖 36g を入れ、なめらかになるまで混ぜます。
4. スタンドミキサーで中速強に設定し、大きなボウルにバター (またはバターと油) と残りの砂糖 300g を入れ、薄い黄色でふんわりするまで混ぜます。
5. ボウルの側面をゴムベラでこそげ取り、ミキサーを中速にして卵を 1 つずつ加え、その都度しっかり混ぜます。
6. バニラエッセンスを加えて混ぜます。
7. 再度ボウルをこそげ取り、ミキサーを低速にして粉類を徐々に加えます。生地が均一になるまで混ぜ合わせ、最後に高速で 15 秒間ミキサーをかけて全体を混ぜ合わせます。
8. 生地を 360g すくってココア混合物のボウルに加え、よく混ぜます。
9. 白い生地にアーモンドエッセンスを、ココア生地にはオレンジフラワーウォーターを加えて混ぜます。
10. 23~25cm のバンド型にベーキングスプレーを吹きかけ、2 種類の生地を交互に型にすくって入れます (アイスクリームスプーンや大きめのスプーンを使用)。箸やナイフで生地を軽く渦巻くように一周させますが、型の底や側面には触れないように注意します。さらに渦を作りたい場合は、もう一周しても構いませんが、これ以上混ぜすぎるとマーブル模様がぼやけてしまいます。
11. 竹串を刺してきれいに抜け、表面を軽く押して少し弾力があれば焼き上がりです (約 50 分)。
12. 型ごとラックに 10 分間置いてから、ケーキを型から外して完全に冷まします。表面のサクサク感を保つには、注意してケーキを再度ひっくり返すと良いです。しっかりと包めば、常温で 3 日間、冷凍庫で最大 3 ヶ月保存可能です。

コツ

ノンスティックスプレーを使用するか、型にたっぷりバターと小麦粉を塗ってください。それでもケーキがくっつく場合があります。