Torta al Marmo

Mermer Kek

4 uove
1,5 bicchieri di zucchero a velo
1 bicchiere di latte
1 pacco di burro (250 gr.)
4 bicchieri di farina
1 pacco di lievito polverante (10 gr.)
Un quarto cucchiaino di sale
2 cucchiai di cacao
1 bustina di vaniglia

Burro in morbido si mette in una ciotola. Sopra si aggiunge zucchero a velo e si miscelano con miscelatore
Sopra della miscelata si aggiungono le uove, dopo un po si aggiunge latte e si miscelano bene.
Sopra si aggiungono farina setacciata, vaniglia zucchero a velo e sale si miscelano. (questa miscelata diventa un po più dura della miscelata di torta normale)
Si mette ad una parte l'impasto di torta . L'altra metà si aggiunge il cacao. Miscela.
Stampo di torta si olia bene. Nello stampo si mettono 1 cucchiaio del impasto con cacao 1 cucchiaio dell'impasto senza cacao. Secondo della dimensione di stampo si continua cosi finchè finiscono gli impasti.
Lo stampo di torta si inscerisce nel forno riscaldato a 165 gradi . Si cucina circa in un' ora. (per capire di cucinamentte lo stuzzicadenti nella torta. Se non è cucinata, l'impasto tiene lo stuzzicadenti)
L'impasto cucinato si riposa prima nel forno poi a fuori. Si iverte nel piatto da servire e si fettano.

Nota: Torta a l marmo è una ricetta francese . Il nome originale è "Gateau Marbe"