

# Marciladekage

## Ingredienser:

600 g sukker  
225 g marcipan  
125 g sirup  
325 g æg  
250 g sødmælk  
400 g hvedemel  
8 g bagepulver  
150 g kakao  
100 g chokoladedrys/hakket chokolade  
325 g planteolie



I alt 2538 g dej.

## Sådan gør du:

Sukker, sirup og marcipan kommes i en kedel med spartel, og røres sammen så der ikke er klumper.

Æggene tilsættes lidt af gangen, og derefter sødmælken.

Lad dejen røre i et par minutter i mellem-hastighed så det er rørt godt sammen.

Tilsæt mel, bagepulver, chokoladedrys og kakao, og lad igen dejen køre i et par minutter.

Tilsæt olien lidt af gangen og lad den færdige dej køre i et par minutter, og den er klar til brug.

Dejen kommes i en bradepande.

Da der er mange forskellige størrelser bradepander må du selv vurdere om det hele kan være der eller om du skal gemme lidt til at bage muffin af, eller om du skal bage det sidste i en anden form.

## Afbagning:

Bagetiden er ca 45 minutter ved 180 grader.

## Pynt:

Efter afkøling kommes brun glasur på, og kagen kan pyntes med reven hvid chokolade, som vist på billedet.

## Tips og tricks:

I stedet for mørk glasur, kan man lave en anderledes spændende kage blot ved at komme en anden glasur på. Prøv at lave en glasur med passions-smag eller med kirsebær-smag. Det giver naturligvis en helt anden smag, og gør det til en fornyelse af en traditionel kage.

Husk lidt farve i glasuren, så smag og farve hænger sammen.

Dejen kan også bruges til muffins. 80 gr dej kommes i en muffinform, og bages ved 195 grader i ca 25 min.

## Lidt historie:

Jeg var i en del år ansat på en marcipan fabrik der hed Marcia. En af mine opgaver var at udvikle opskrifter, og da mange godt kan lide en god chokoladekage bestemte jeg mig for, at lave en af de bedste :-)

Der er naturligvis noget marcipan i og det er blandt andet derfor, at kagen er meget saftig og holder sig godt.

Marcipanfabrikken hed Marcia, og da jeg skulle finde på et navn til kagen, blev det naturligvis til en blanding af Marcia og chokoladekage, og deraf navnet Marciladekage.