

Ингредиенты:

Яйцо куриное – 5 шт.

Сахар – 1 стакан

Мука – 1 стакан

Какао – 3 ст. л.

Сливочное масло для
смазывания формы – 10 г

Количество порций: 12

Этап приготовления:

1. Включить духовку (разогреть до 180 градусов).
2. В глубокую миску разбить 5 яиц. Всыпать 1 стакан сахара.
3. При помощи миксера хорошо взбить яйца с сахаром. Взбивать приблизительно 10 минут. Это важно.
4. Просеять стакан муки через сито.
5. Затем подмешивать маленькими порциями муку при помощи ложки или лопатки. (Можно взбить миксером, но очень не желательно.)
6. Форму смазать сливочным маслом и притрусить мукой.
7. Тесто разделить на две части. Первую часть вылить в форму.
8. Во вторую часть добавить какао. Хорошо перемешать (опять же, лучше аккуратно ложкой).
9. Добавить вторую часть теста в форму. Пусть свободно растечется. (Можно выливать в форму светлое и темное тесто несколькими порциями, поочередно.)
10. Форму поставить на среднюю полку, в разогретую духовку.

11. Выпекать бисквит 30-45 минут (это зависит от духовки).
12. ВАЖНО: ни в коем случае нельзя открывать духовку во время выпечки - бисквит тут же осядет!
13. Готовность бисквита проверяется деревянной палочкой или спичкой. Если палочка сухая – бисквит готов.
14. Мраморный бисквит готов. Его можно использовать как основу для бисквитного торта.