

SOLE DI MIELE BIO

MARMORKUCHEN MIT HONIGLIKÖR

Zutaten:

- 5 Eier
- 150g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ¼ l Honiglikör Sole di Miele Bio Walcher
- ¼ l Samenöl
- 300g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, die Gugelhupfform gut einfetten und ausbröseln. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach Öl und Sole di Miele Bio Walcher unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, über den Teig sieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen, das Kakaopulver in die 2. Hälfte des Teigs unterrühren und ebenfalls in die Form geben. Mit einer Gabel spiralenförmig durch den Teig ziehen. Den Kuchen im Backofen bei 175 Grad 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen in der Form leicht auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Kleiner Tipp:

Alle Zutaten sollten dieselbe Raumtemperatur haben.



SOLE DI MIELE BIO

TORTA MARMORIZZATA CON LIQUORE AL MIELE

Ingredienti:

- 5 uova
- 150g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- ¼ l di liquore al miele Sole di Miele Bio Walcher
- ¼ l di olio di semi
- 300g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- zucchero a velo

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 175°C, ungere bene lo stampo e sfarinarlo. Sbattere le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere gradualmente l'olio di semi ed il liquore Sole di Miele Bio. Mescolare la farina con il lievito, setacciarla sul composto ed incorporarla con cura con un frustino a mano. Versare metà dell'impasto nello stampo, quindi aggiungere il cacao in polvere alla seconda metà dell'impasto ed infine versare anch'esso nello stampo. Incorporare l'impasto al cacao facendo dei movimenti a cerchio con la forchetta. Cuocere l'impasto in forno a 175 gradi per 50-60 minuti. Controllare lo stato di cottura della torta con l'aiuto di uno stuzzicadenti. Una volta pronta, toglierla dal forno e lasciarla raffreddare leggermente. Quindi toglierla dallo stampo per farla raffreddare completamente. Prima di servire cospargere la torta con lo zucchero a velo.

Suggerimento:

Si consiglia di utilizzare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente.

