

Tigerkaka är en klassisk mjuk kaka, en sockerkaka med smak av vanilj och choklad. Smeten delas upp i två skålar en med kakao och en med vaniljsmak och blandas i formen till ett vackert marmorerat mönster. Passar som fika, kafferep och på alla sorters kalas.

## Ingredienser

ca 15 bitar

**200 g**

rumstempererat smör  
(+ extra till formen)

**2 1/2 dl**

strösocker

**3**

ägg

**4 dl**

vetemjöl (ca 240 g)

**1 tsk**

bakpulver

**1 krm**

salt

**1 dl**

mjök eller grädde

**2 msk**

kakao

**1 msk**

vaniljsocker

## Gör så här

Sätt ugnen på 175°C.

Smörj och bröa en form som rymmer ca 1 1/2 liter.

Vispa smör och socker poröst med elvisp eller i en hushållsmaskin. Rör ner ett ägg i taget.

Blanda mjöl, bakpulver och salt och vänd ner i smeten tillsammans med vätskan (mjök eller grädde).

Lägg ca 1/3 av smeten i en skål. Blanda den med kakaon. Smaksätt den ljusa smeten med vaniljsocker.

Klicka hälften av den ljusa smeten i formen. Fyll på med ett lager mörk och sedan resten av den ljusa smeten. Dra med en gaffel genom smeten så att kakan blir marmorerad.

Grädda kakan i den nedre delen av ugnen ca 1 timme (modellen på formen kan göra att tiden i ugnen kan behöva justeras). Låt svalna ca 5 minuter i formen. Lägg ett bakplåtspapper på galler och vänd upp kakan.

