

## Το απόλυτο vegan κέικ “μαρμπρέ” βανίλια-σοκολάτα της Κυριακής

**Μερίδες:** 12-14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 10 λεπτά **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 30X12 εκ.

Διατηρούμε το κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 4-5 μέρες.

### Υλικά:

- 400 ml & 80 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη (χωρισμένα)
- 2 κ.σ. λευκό ξύδι ή μηλόξυδο
- 470 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 320 γρ. καστανή ζάχαρη
- $\frac{2}{3}$  κ.γλ. μαγειρική σόδα
- $\frac{1}{3}$  κ.γλ. αλάτι
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 100 ml ηλιέλαιο
- 60 ml ελαιόλαδο
- 40 γρ. κακάο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε κούπα ανακατεύουμε τα 400 ml φυτικό ρόφημα με το ξύδι και αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη σόδα και το αλάτι. Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο και το μείγμα ροφήματος-ξύδιου και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να γίνουν ενιαίο μείγμα.

3) Χωρίζουμε το μείγμα στα δύο, μεταφέροντας το μισό σε άλλο μπολ.

4) Σε μπολάκι ανακατεύουμε το κακάο με τα 80 ml φυτικού ροφήματος και το ρίχνουμε στο ένα από τα δύο μπολ. Το ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις χρησιμοποιώντας μαρίζ ή κουτάλα.

5) Ρίχνουμε στρώσεις από τα δύο μείγματα (βανίλια και σοκολάτα) εναλλάξ σε λαδωμένα και περασμένα με λαδόκολλα μακρόστενη φόρμα και με ένα μαχαιράκι ανακατεύουμε λίγο τα δύο μείγματα μέσα στη φόρμα. Δεν το παρακάνουμε για να μη γίνουν ένα.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 1 ώρα. Ελέγχουμε αν έχει ψηθεί, βυθίζοντας ένα μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κι αν είναι υγρό, το αφήνουμε να ψηθεί για λίγα λεπτά παραπάνω.

7) Αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Ιδανικά αφήνουμε το κέικ για 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου πριν το κόψουμε για να σερβίρουμε.