

Difficulté ★★★

Cake marbré



6/8



20 min



45 min



--

INGREDIENTS

3 œufs

70 g de sucre

70 g de beurre fondu

1 sachet de levure chimique

250 g de farine

150 g de lait

150 g de chocolat noir fondu

1 càc d'arôme ou poudre de vanille



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 165°.
- Commence par fouetter les œufs et le sucre, à l'aide de ton robot ou batteur électrique, pendant 10 minutes : ton mélange doit s'éclaircir et doubler de volume !
- Ajoute le beurre fondu, la levure, la farine et fouette brièvement.
- Verse le lait et fouette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Sépare la préparation obtenue dans deux bols.
- Dans un des deux bols, ajoute l'arôme ou la poudre de vanille.
- Fais fondre ton chocolat, au bain-marie ou au micro-ondes et incorpore-le dans le second bol à l'aide d'une maryse.
- Récupère ton moule à cake et beurre-le généreusement.
- Verse, dans le fond de ton moule, la moitié de la pâte à la vanille puis la moitié de celle au chocolat.
- Répète l'opération une deuxième fois.

- Enfourne pendant 45 min.
- Tu peux vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, plante-le au centre de ton cake : ta lame doit ressortir sèche.
- À la sortie du four, laisse tiédir ton cake afin de faciliter son démoulage.
- À manger sans modération !

CONSERVATION

Le cake marbré se conserve dans une boite hermétique, au frais, jusqu'à 7 jours. Sors-le quelques instants avant de la déguster pour qu'il retrouve son moelleux.