

Marbré

CUISIMAGES

Réf :
5005

Type :
Gâteau

Préparation :
25 min
Repos:

Cuisson :
50 min
A 150°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 3 oeufs
- ½ paquet de levure
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 20 g de cacao amer



Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier, mélangez le sucre aux jaunes d'œufs en malaxant avec le dos d'une cuillère.



Mélangez la levure avec la farine.

Ajoutez un peu de farine dans le saladier, puis un peu de beurre fondu.



Mélangez à l'aide d'une spatule en bois et continuez à alterner la farine et le beurre jusqu'à épuisement.

La pâte est compacte et se décolle du saladier.



Battez les blancs d'œufs en neige ferme.

Incorporez les blancs en neige à la pâte en la soulevant délicatement à l'aide d'une spatule en bois.



Séparez la pâte en 2.

Dans l'une versez la vanille liquide.

Dans l'autre le chocolat amer.



Remplissez un moule à cake en alternant la pâte au chocolat et la pâte à la vanille et recommencez encore une fois.

Donnez quelques coups de fourchette dans la pâte pour former des dessins.

Enfournez à mi hauteur pendant 50 min à 150°C.



Conseils
Variante
Vins