

Cake marbré au chocolat noir et blanc



Durant les deux derniers week-ends mon grand frère avait des représentations de théâtre et il fallait réaliser un gâteau pour l'entracte ou pour les acteurs. Bien évidemment mon frère m'a demandé dans réaliser un ! Je voulais faire un gâteau simple, simple à réaliser et simple à manger. Un cake était donc la bonne solution. J'avais du chocolat blanc et du chocolat noir dans les placards alors voilà après quelques petites recherches sur le net j'ai trouvé cette recette très gourmande sur le blog "[Cakes and Sweet](#)" pour laquelle j'y ai ajouté des pépites de chocolat et modifié quelques petits trucs. Ce cake a vraiment plus et il est parti très très vite.

Pour un cake d'environ 8 personnes

Ingrédients:

100g de chocolat noir

100g de chocolat blanc

4 oeufs

80g de sucre

100g de beurre

200g de farine

1/2 sachet de levure chimique

70g de lait

1c. à soupe de Cointreau

50g de pépites de chocolat noir

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez en morceaux les deux chocolats séparément et mettez-les dans deux saladiers. Faites fondre environ 1min le chocolat noir en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Puis faites-fondre le chocolat blanc 25sec en veillant à ce qu'il ne brûle pas, mélangez puis faites-le de nouveau chauffer pendant 30sec. Réservez.

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre de façon à obtenir une sorte de crème jaune pâle. Ajoutez le beurre ramolli puis la farine tamisée avec la levure.

Délayez avec le lait. Ajoutez le Cointreau.

Divisez la pâte obtenue en deux parts égales.

Ajoutez dans l'une le chocolat noir fondu et dans l'autre le chocolat blanc fondu. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige fermes et incorporez la moitié dans la pâte au chocolat noir et l'autre moitié dans la pâte au chocolat blanc.

Dans un moule à cake graissé, versez les pâtes en alternant les couches et à chaque fois que vous versez de la pâte au chocolat noir ajoutez par-dessus des pépites de chocolat.

Enfournez pour 50min à 1H. Laissez bien refroidir à la sortie du four avant de démouler le cake et de le laisser complètement refroidir au frais.

Servez.