

Cake marbré



20 personnes



15 minutes de préparation



45 minutes de cuisson



Votre marché :

- 200g de beurre fondu
- 4 œufs
- 150g de sucre en poudre
- 300g de farine
- 10 cl de lait
- 30g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 3 cuillère à soupe de cacao en poudre

Matériel :

- Verre doseur
- 3 Saladiers
- Moule à cake
- Cuillère à soupe et à café
- Batteur électrique

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite le beurre fondu, le lait puis la poudre d'amandes, la farine et la levure chimique.
2. Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule en bois.
3. Séparez la pâte en 2 saladiers : dans le premier, ajoutez le sucre vanillé et la vanille liquide, puis le cacao en poudre dans le second. Mélangez délicatement chaque pâte.
4. Préchauffez le four à 170°C. Beurre et farinez un moule à cake et versez les pâtes en alternant les couches. Pour obtenir de belles marbrures, passez doucement la lame d'un couteau pointu dans les deux pâtes.
5. Enfourez le cake et laissez-le cuire pendant 40-45 minutes. S'il prend trop vite couleur, couvrez-le à l'aide d'un morceau de papier d'aluminium. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche.

