

Cake marbré à l'Ovomaltine®



Je commence la semaine avec cet irrésistible cake marbré à la pâte à tartiner Ovomaltine®. Un cake très régressif, très simple, très moelleux,... parfait ! Ce cake est parti vraiment mai vraiment très très vite. L'Ovomaltine® dans le cake apporte vraiment de la gourmandise à l'état pur !

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

4 oeufs

180g de beurre à température ambiante

180g de farine

150g de sucre

1/2c. à café de vanille en poudre

1/2 sachet de levure chimique

150g de pâte à tartiner Ovomaltine®

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Battez les jaunes avec 100g de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre, la farine et la levure chimique. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Battez les blancs en neige fermes avec le reste de sucre. Prélevez la moitié des blancs d'oeufs et mélangez-les vigoureusement à la pâte afin de la détendre. Versez le reste des blancs et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

Prélevez 1/3 de la pâte dans un second saladier et ajoutez-y l'Ovomaltine®. Ajoutez les graines de vanille dans le premier.

Dans un moule à cake préalablement beurre ou recouvert de papier sulfurisé, versez 1/3 de la pâte vanillée. Recouvrez avec la moitié de la pâte à l'Ovomaltine®. Versez par-dessus la moitié de la pâte vanillée restante. Versez le reste de pâte à l'Ovomaltine® et enfin terminez par la pâte vanillée. Lissez et enfournez pour 40min.

A la sortie du four, laissez complètement refroidir avant de démouler le cake.