

## Cake surprise de Noël amande et chocolat



Une nouvelle idée pour Noël, une idée que j'ai trouvée sur [Pinterest](#) et qui m'a beaucoup plus. Un cake surprise mais un peu différent de ceux que l'on peut trouver sur la blogosphère car celui-ci la forme n'est pas cuite dans de la pâte à gâteau mais on échange les couleurs entre les tranches de cakes déjà cuits. Je ne savais pas trop au départ quoi faire comme cake avec celui au chocolat, quelle saveur s'accorderait le mieux avec et comme je le voulais vert j'ai opté pour de l'amande qui passe par tout par sa saveur douce. Très sympa à faire et original !

### **Pour deux cakes d'environ 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour le cake au chocolat:**

200g de chocolat noir

3 oeufs

100g de sucre

100g de beurre

150g de farine

1 sachet de levure chimique

20cl de lait

##### **Pour le cake à l'amande:**

3 oeufs

110g de sucre

150g de beurre

125g de farine

125g de poudre d'amandes

1 bonne pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre vert

1 sachet de levure chimique

#### **Préparation:**

##### **Préparez le cake au chocolat:**

Dans un saladier, faites fondre au four à micro-onde environ 1min le chocolat en morceaux avec le beurre. Mélangez à la spatule pour lisser.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre et ajoutez-y le chocolat et le beurre fondu puis la farine et la levure.

Incorporez le lait et mélange.

Versez la pâte dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé ou beurré et réservez de côté le temps de préparer celui à l'amande.

**Préparez le cake à l'amande:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

Ajoutez les oeufs un à un, puis la farine, la poudre d'amandes, la levure et enfin le colorant alimentaire. Mélangez bien pour homogénéiser.

Versez la pâte dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé ou beurré.

Enfournez les deux cakes pour 40-45min. A la sortie du four, laissez refroidir les deux cakes à température ambiante toute une nuit.

Le lendemain, coupez les deux cakes en tranches de même épaisseurs. Dans chaque tranche, découpez des sapins à l'aide d'un emporte-pièce. Mettez les sapins verts dans les tranches au chocolat et mettez les sapins au chocolat dans les tranches vertes.