

CAKE MARBRE

Pour un moule à cake de 6/8 p

Une recette de gourmandise.fr

4 œufs

230g de sucre

120g de crème liquide entière

220g de farine

10g de levure chimique

120g de beurre demi sel fondu

100g de chocolat noir

Sirop 15cl d'eau + 15g de sucre

Préchauffez le four à 165°

Beurrez un moule à cake

Prenez 2 bols et mélanger dans chaque 2 œufs et 115g de sucre

Dans chaque bol, ajouter, 60g de crème, puis 110g de farine et 5g de levure, bien mélanger

Dans un bol ajoutez 60g de beurre

Faites fondre le chocolat au bain marie avec 60g de beurre restant puis ajouter le mélange au bol ou il n'y a pas encore de beurre

Dans le moule à cake, versez 1/3 de la pâte nature, lissez la surface,

Ajoutez la moitié de la pâte au chocolat et lissez

Ajoutez 1/3 de pâte nature et lissez

Ajoutez le reste de pâte au chocolat, lissez

Et ajoutez le reste de pâte nature

Bien lissez

Enfournez 50 à 60 minutes selon les fours

Faites chauffer l'eau et le sucre du sirop, dès que le sucre est fondu, éteindre le feu et réserver

Sortir le cake du four,

Badigeonnez la surface de sirop

Démoulez dès que le cake est tiède

LA TABLE DES PLAISIRS