

Cake marbré

Recette pour 12 tapas

Description

Dans l'esprit des gâteaux à emporter (Plage, Train, Voiture, Avion), un gâteau moelleux vanille et cacao.

L'astuce du chef

Comme son nom l'indique le 4 quarts est composée de 4 ingrédients principaux dans la même proportion

Ingrédients

Cake marbré

- 350 Gr Sucre
- 350 Gr Oeuf entier
- 350 Gr Beurre pommade
- 350 Gr Farine
- 8 Gr Sel
- 6 Gr Poudre à pâte
- 2 Cuil. à soupe Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Réalisation

Dans le bol du batteur, réalisez le mix des oeufs et du sucre avec un fouet. Vous devez fouetter jusqu'à l'obtention du ruban.

Durant ce temps, tamisez les ingrédients secs, farine et poudre à pâte ensemble, puis à part, la poudre de cacao.

Mettre le beurre pommade dans un bol, versez dessus le mix en ruban des oeufs et du sucre. Mélangez en pliant à l'aide d'une spatule.

Incorporez par la suite la farine et la poudre à pâte, retirez 25% du mélange dans un autre bol, y ajouter le cacao en poudre, bien mélanger.

Montage du moule

Idéalement, remplissez deux poche à pâtisserie une avec le mélange blanc, l'autre avec le mélange chocolaté.

Beurrez et sucrer le moule à cake, déposez au fond une première couche de biscuit blanc, réalisez deux traits de chocolat dessus, à l'aide d'une fourchette, tournoyez dans les biscuits, de manière à mélanger délicatement le biscuit chocolat avec le biscuit blanc (Marbrage).

Répétez plusieurs fois l'opération, de manière à remplir le moule légèrement au dessus de la moitié. Placez le cake dans le four, assurez-vous d'une bonne cuisson en piquant le biscuit avec la lame d'un

couteau, celle-ci doit sortir propre et chaude au contact de la lèvre.
Comptez environ 20 à 25 minutes suivant la grosseur de votre moule.

Bon appétit!