

Cake marbré chocolat noir & blanc



Ingédients pour 8 personnes :

- 70 g de chocolat noir
- 70 g de chocolat blanc
- 125 g de sucre blond
- 130 g de farine
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 140g de beurre ramolli



A partir de :
4,08€

SOIT 0,51€/PART



Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule à cake classique et l'entreposer au réfrigérateur le temps de préparer la pâte.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre blond jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Ajouter la farine, mélanger. Peser et diviser la préparation en 2. Faire fondre les 2 chocolats séparément au bain-marie.
- Incorporer le chocolat noir fondu à l'une des 2 masses ainsi que 70g de beurre mou. Incorporer le chocolat blanc fondu à l'autre masse ainsi que le sucre vanillé et 70g de beurre mou.
- Fouetter les blancs en neige fermes avec une pincée de sel, diviser en 2 et incorporer délicatement dans chaque pâte.
- Verser 4 bonnes cuillères à soupe de pâte chocolat blanc dans le moule, lisser, verser par-dessus 4 bonnes cuillères à soupe de pâte chocolat noir, lisser... Répéter l'opération une fois. Enfourner 50-55 min, la lame du couteau doit ressortir sèche.
- Régalez-vous !