

Cake Marbré



Pour un moule à cake de 24 cm

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 125 g de farine
- 3 œufs (calibre moyen)
- 100 g de cassonade
- 100 g de beurre à température ambiante
- 1 c à café de levure chimique
- 1/2 c à café de bicarbonate de soude
- 15 g de cacao non sucré
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 c à café d'extrait de vanille de Bourbon
- Beurre (sauf pour le silicone)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Mélangez la farine avec la levure et le bicarbonate de soude.

Dans un saladier, ramollissez le beurre à l'aide d'une spatule pour qu'il ait une consistance pommade.

Ajoutez la cassonade, et mélangez énergiquement à l'aide d'une spatule.

Incorporez les œufs un à un en mélangez cette fois avec le fouet.

Ajoutez progressivement la farine toujours en mélangeant.

Séparez la pâte en deux portions égales.

Dans une portion, incorporez le cacao. Dans l'autre, ajoutez la vanille et l'extrait de vanille.

Versez une couche de crème au cacao dans un moule à cake beurré (pas besoin pour un moule silicone). Recouvrez d'une couche de crème vanillée. Recouvrez avec le reste de pâte au cacao. A vous de bien répartir les couches, une étape pas si simple.

Passez la lame d'un couteau ou d'une spatule fine plusieurs fois à la verticale pour obtenir l'effet marbré. *Je ne l'ai pas fait suffisamment et du coup le côté marbré est léger.*

Glissez au four pour 20 minutes à 160° C et 10 minutes à 150° C. *Attention à la cuisson sachant que l'épaisseur de pâte dans le moule n'est conséquente pour une moule de 24 cm.*

Pour vérifier la cuisson du cake, plantez la lame d'un couteau dans le cake, celle-ci doit ressortir sèche.

Laissez refroidir sur une grille.

Préparez ce cake la veille, il n'en sera que meilleur.

Vous pouvez le garder plusieurs jours dans une boîte tup ou emballé dans un film alimentaire ou même congelé en tranches.