

# Cake marbré



QUANTITÉ

8 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

40 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 4 œufs
- 110g de sucre semoule
- 125g de beurre
- 30ml de lait d'avoine (à défaut, lait de vache)
- 150g de farine
- 1 c. à soupe de levure chimique
- 1 pincée de vanille en poudre
- 100g de chocolat noir
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Faites fondre le beurre.

Fouettez les jaunes avec le sucre de façon à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez le lait et le beurre fondu. Mélangez bien. Ajoutez la farine et la levure et mélangez à nouveau.

Pesez la préparation et séparez-la en deux de manière égale.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez-le à l'une des préparations. Dans l'autre préparation, ajoutez la vanille.

Montez les blancs en neige. Pesez-les et répartissez-les de manière égale dans chacune des préparations. Mélangez délicatement.

Versez la moitié de la préparation à la vanille dans un moule à cake. Versez par-dessus la moitié de la préparation au chocolat, puis par-dessus le reste de la préparation à la vanille et enfin, le reste de la préparation au chocolat.

Faites cuire au four pendant 40 minutes à 180°C.

