

Cake marbré ultra moelleux

Mon marbré ultra moelleux ! Il s'agit en fait de la recette du quatre quarts de ma grand-mère que j'ai adaptée pour en faire un marbré moelleux grâce aux blancs en neige.

Portions : 6 Pers.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

5 oeufs

125 g de farine

125 g de beurre

125 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

125 g de chocolat noir

1 sachet de levure



Préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes de 4 oeufs.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter l'oeuf entier au mélange, bien mélanger, puis incorporer le beurre fondu et la farine tamisée/le sachet de levure.

Séparer la pâte dans deux récipients :

-Dans l'un, ajouter le sucre vanillé

-Dans l'autre ajouter le chocolat fondu au bain-marie.

Monter les blancs en neige puis les incorporer équitablement aux 2 préparations.

Il faut le faire délicatement sans casser les blancs de façon à ce que la préparation garde une texture mousseuse.

Beurrer un moule à cake.

Verser successivement une couche de pâte blanche, une couche de pâte au chocolat, une couche de pâte blanche, une couche de pâte au chocolat, etc. (Ce n'est pas grave si les couches ne sont pas parfaites et si les 2 préparations se mélangent).

Enfournez pour 35 minutes environ (plus ou moins selon les fours et la taille du moule utilisé!).

Pour vérifier la cuisson, enfoncer la pointe d'un couteau. Retirez le cake dès qu'elle ressort propre (il faut bien surveiller la cuisson pour ne pas que le gateau devienne sec)

Laissez refroidir, dégustez!