Le marbré italien

Dessert | 1 portion

Cake marbré vanille et chocolat



Ingrédients

4 Oeufs

120g Cassonnade

250g Farine

1/2 Sachet de levure

80g Huile de tournesol

80g Lait

3 c à s Cacao

Extrait de vanille

Préparation

1.
- Battre les 4 blancs en neige en ajoutant 60g de sucre en trois fois. Ils doivent être fermes et brillants.
- Battre les 4 jaunes avec 60g de sucre et un peu d'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter les 80g d'huile en filet petit à petit pour qu'il ait une émulsion tout en continuant à fouetter. Ajouter le lait.
- Incorporez la levure à la farine et ajouter le tout. Mélanger sans trop insister car c'est dense. Ajouter un peu de blanc pour détendre la pâte, puis ajouter le reste des blancs délicatement à la Maryse.
- Séparer la pâte dans 2 saladiers et ajouter le cacao dans l'un d'eux puis mélangez délicatement.
- Beurrer le moule à cake et verser en alternant les deux couches jusqu'à épuisement de la pâte.
- Faire cuire 1 heure à 150°C. Enfoncer un couteau pour vérifier la cuisson et laisser refroidir sur une grille un fois terminé.

Tags

chocolat | économique | facile | festif | goûter | traditionnel | végétarien | cuisson au four