

Cake marbré aux 2 chocolats

Ingredients
Cake
4 oeufs
120g de beurre
150g de farine
8g de levure chimique
100g de chocolat blanc
100g de chocolat noir
90g de sucre
2cuillères à soupe de lait entier
Glaçage
100g de chocolat noir
100g de chocolat blanc
30g d'huile

Cake

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mlanger ensemble les jaunes et le sucre.

Ajouter le beurre fondu.

Incorporer la farine et la levure.

Diviser la pte en 2.

Faire fondre le chocolat blanc et le chocolat noir au bain marie et sparment.

Dans la 1re moiti de pte ajouter le chocolat blanc fondu et dans l'autre moiti incorporer le chocolat noir.

Monter les blancs en neige et incorporer la moiti dans chacunes des prparations prcdentes.

Verser dans un moule cake en alternant les couches de pte au chocolat noir et de pte au chocolat blanc.

Enfourner pendant environ 40 minutes

Glaçage

Faire fondre les chocolats au bain marie sparment et y ajouter 15g d'huile pour chacun des chocolats fondus.

Glacer sur le cake refroidit en alternant chocolat noir et chocolat blanc.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr