

CAKE MARBRE

Recette allemande



Préparation: 35 min - Repos: -- Cuisson: 1 h - Matériel: -

Ingrédients: 15 personnes

- 300 g de beurre, en dès - 250 g de sucre - 370 g de farine - 1 gousse de vanille - 5 oeufs - 1 c.s. de levure chimique - 70 ml de lait - 40 g de cacao en poudre - 1 pincée de sel - GLACAGE : - 50 g de chocolat noir, en morceaux

- 1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez le moule.
- 2. Mettez le beurre dans la cuve en métal et lancez le programme EXPERT 1 minute/vitesse 5 (sans chauffer) afin d'obtenir un beurre pommade.
- 3. Rajoutez le sucre, le sel, les oeufs, la farine, la levure, 40 ml de lait et le contenu d'une gousse de vanille et lancez le programme PATE/GATEAU. Mettez la moitié de la pâte dans le moule et gardez l'autre moitié dans la cuve.
- 4. Mettez le cacao en poudre et 30 ml de lait dans la cuve et lancez à nouveau le programme PATE/GATEAU. Ensuite mettez la pâte chocolatée sur la pâte dans le moule et mélangez les deux à l'aide d'une fourchette en faisant des spirales pour marbrer le gâteau.
- 5. Faites cuire le gâteau 50 minutes à 180°C. Avant de sortir le gâteau du four, vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau. Laissez refroidir le gâteau sur une grille. Faites fondre le chocolat dans la cuve nettoyée avec le programme EXPERT 10 minutes/vitesse 0/55°C et étalez le glaçage sur le gâteau. Dégustez dès que le glaçage a durci.

Astuce du chef:

١/			1, .	1	^.			r٠							
VOUS	nouvez	alissi	déquster	le a	ıateau	avec	une	tine	COLICE	าคด	le	SUCTE	en	nouc	ire
, 000	P00102	40001	acgonon	.~ 9	jaioao	4,00	0110		0000			000.0	011	Pooc	

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut © 2017 Hachette Livre (Marabout)