

Voici la recette d'un grand classique que les enfants adorent et qui réserve toujours sa surprise quand on le tranche !



Ingrédients

- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
(pour réduire : 80g de sucre en poudre et 50g de cassonade)
- 125 g de beurre
- 2 c. à soupe de lait
- 150 g de farine
- 1 c. à soupe de levure
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 g de chocolat noir (Valrhôna ou Barry de préférence pour un vrai goût de chocolat)
- 1 pincée de sel

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Battez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le beurre fondu, le lait, puis la farine et la levure. Répartissez ce mélange dans deux saladiers.

- Dans le premier, ajoutez l'extrait de vanille.

Faites fondre le chocolat à feu doux ou au micro-ondes et versez-le dans le second saladier.

- Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel.

Répartissez les blancs dans les deux saladiers, incorporez-les délicatement aux pâtes.

Pour un gâteau marbré classique, versez une couche de pâte à la vanille puis une couche de pâte au chocolat dans un moule à cake.

Renouvelez l'opération.

- Faites cuire au four pendant 35 min, les deux couleurs se mélangeront joliment.

Pour un gâteau vraiment zébré régulièrement

Versez la moitié de la pâte à la vanille dans le fond du cake. Lissez bien.

Faites cuire au four de 4 à 5 min.

Ensuite, versez la moitié de la pâte au chocolat.

Lissez encore et faites cuire au four de 4 à 5 min.

Renouvelez l'opération jusqu'à avoir quatre couches, puis terminez la cuisson.

Normalement, il reste environ 15 min de cuisson !