

Fêtes vous même

..... ∞

bonnes idées pour organiser toutes vos fêtes

www.fetesvousmeme.fr

« Gâteau Marbré »



Ingrédients (pour 8) :

- 200g de beurre
- 4 œufs
- 200g de sucre en poudre
- 4g de sel
- 200g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 30g de cacao en poudre
- Facultatif (1 cuillère à café de vanille liquide)

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6) – avec une grille positionnée au milieu
2. Beurrez votre moule à cake
3. Faites fondre le beurre dans une casserole. Retirez aussitôt du feu.
4. Cassez les œufs dans 2 grands récipients en séparant les blancs des jaunes.
5. Ajoutez le sucre et le sel aux jaunes d'œufs. Bien mélanger avec une cuillère en bois.
6. Ajoutez ensuite alternativement des petites quantités de farine et de beurre fondu.
7. Montez les blancs en neige en incorporant un sachet de sucre vanillé à mi-parcours.
8. Mélangez les blancs à la pâte (les incorporer délicatement à la pâte). Travaillez avec la cuillère en bois.
9. Répartissez le mélange dans 2 récipients. Incorporez le cacao dans l'un des récipients et le reste de sucre vanillé dans l'autre (de mon côté j'ai aussi rajouté 1 cuillère à café de vanille liquide).

10. Avec une cuillère à soupe, répartissez les deux préparations dans le moule en les alternant pour donner un effet marbré.
11. Enfournez et laissez cuire 1 heure. Pour vérifier la cuisson, piquez la pointe d'un couteau au centre du gâteau : elle doit ressortir sèche.

www.fetesvousmeme.fr
