

Cake marbré au chocolat et à la vanille



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ce cake moelleux, servi avec une crème anglaise, est tout simplement délicieux .

Ingrédients

- 4 oeufs
- 150 g de sucre fin
- 150 g de farine
- 125 g de beurre
- 100 g de chocolat - noir
- 2 cs de lait
- 1 cs de levure
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Séparez le jaune des blancs d'oeufs.
- 3 Fouettez les jaunes avec le sucre, ajoutez le beurre fondu, le lait, la levure et la farine. Répartissez ce mélange dans 2 récipients.
- 4 Dans le premier, ajoutez l'extrait de vanille, dans le second, le chocolat que vous aurez fait fondre au micro-ondes.
- 5 Battez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel.
- 6 Répartissez les œufs en neige dans les deux récipients et incorporez-les délicatement aux pâtes.
- 7 Dans un moule à cake beurré, versez une couche de pâte à la vanille puis une couche de pâte au chocolat.
- 8 Enfourez pour 40 minutes. Démoulez quand il est encore tiède.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

