

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Cake marbré vanille-chocolat de Cyril Lignac

Pour 6 personnes
préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients :

Cake Vanille :

30 g de beurre doux
5 jaunes d'œufs
130 g de sucre semoule
7 cl de crème liquide
1 càc de vanille liquide
100 g de farine T55
2 g de levure chimique

Cake au chocolat :

30 g de beurre doux
4 jaunes d'œufs
110 g de sucre semoule
20 g de cacao en poudre
90 g de farine T55
6 cl de crème liquide
2 g de levure chimique

Glaçage :

200 g de chocolat noir
2 càs d'huile de tournesol
50 g de chocolat blanc

Préparation :

Pour le cake vanille : Faites fondre le beurre.

Dans un saladier, Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que à ça double de volume.
Ajoutez la crème, la vanille, la farine avec la levure. Mélangez au fouet. Incorporez le beurre fondu.
Réservez.

Pour le cake au chocolat : Faites fondre le beurre.

Dans un saladier, Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que à ça double de volume.
Ajoutez la crème, la farine avec la levure et le cacao. Mélangez au fouet. Incorporez le beurre fondu.
Réservez.

Beurrez et farinez un moule à pain de mie de 26 cm (c'est un moule rectangle avec couvercle) sinon un moule à cake. Garnissez-le de la moitié de l'appareil nature, puis de l'appareil au chocolat, et recouvrez de la moitié restante de l'appareil nature.

Avec une Maryse, marbrez le gâteau dans ses largeurs, c'est-à-dire plongez-la dans la pâte en la tournant pour créer les marbrures.

Enfournez pour 45 min dans un four préchauffé à 165°C.

Démoulez le cake sur une grille et laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat noir dans un bain-marie ou aux micro-ondes. Ajoutez l'huile de tournesol. Mélangez.

Versez le chocolat fondu sur le cake pour le couvrir entièrement.

Faites fondre le chocolat blanc et décorez le cake en dessinant des zébrures.

Laissez sécher le chocolat avant de déguster le cake.