

*Dessert*  
*Cake marbré chocolat*

Mots-clés : Cake, cake marbré, cake chocolat, marbré chocolat

Difficulté : 

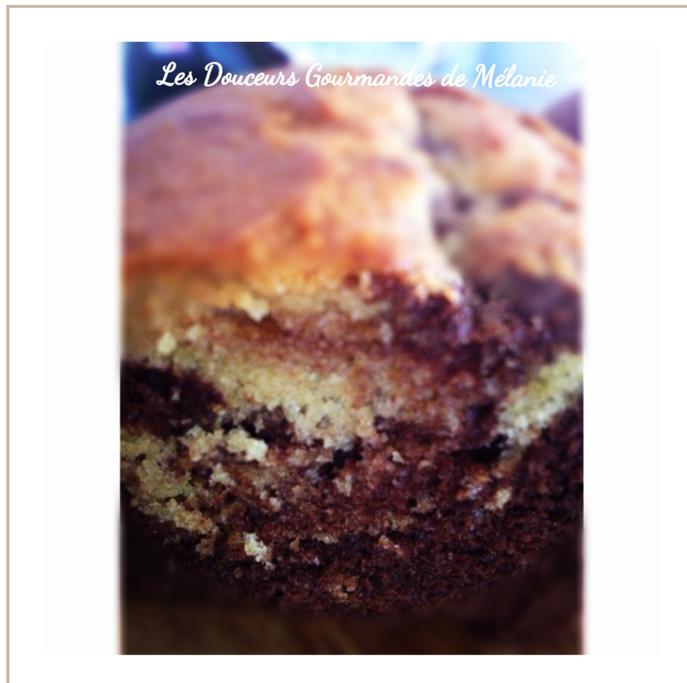
Coût : 

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

**Ingrédients :** Pour 12 personnes

- Farine, 400 g
- Sucre semoule, 300 g
- Crème fraîche épais, 400 g
- 6 Oeufs
- 1 Levure pâtissière (paquet)
- Sel, 1 pinc.
- Chocolat noir (pâtissier), 200 g
- Beurre, 80 g



**Préparation :**

- Préchauffer le four à 180°C et tapisser le moule avec du beurre et de la farine.
- Dans un robot pâtissier, battre la farine, le sucre en poudre, la crème, les œufs et le sel.
- Fondre le chocolat avec le beurre. Rajouter le chocolat à la moitié de la pâte.
- Verser en alternance les 2 pâtes obtenues afin de marbrer votre gâteau.
- Enfourner pendant 30 à 40 minutes.
- Les laisser refroidir sur une grille.

**Astuces :**

- Attention : les quantités sont prévues pour deux exemplaires de cake !!!!
- Pour les plus gourmands, vous pouvez ajouter une petite sauce chocolat à votre part de gâteau.