magimix

CAKE MARBRE

Recette allemande

Préparation : 35 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 15 personnes

- 300 g de beurre, en dès - 250 g de sucre - 370 g de farine - 1 gousse de vanille - 5 oeufs - 1 c.s. de levure chimique - 70 ml de lait - 40 g de cacao en poudre - 1 pincée de sel - GLACAGE : - 50 g de chocolat noir, en morceaux

---

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez le moule.

2. Mettez le beurre dans la cuve en métal et lancez le programme EXPERT 1 minute/vitesse 5 (sans chauffer) afin d'obtenir un beurre pommade.

3. Rajoutez le sucre, le sel, les oeufs, la farine, la levure, 40 ml de lait et le contenu d'une gousse de vanille et lancez le programme PATE/GATEAU. Mettez la moitié de la pâte dans le moule et gardez l'autre moitié dans la cuve.

4. Mettez le cacao en poudre et 30 ml de lait dans la cuve et lancez à nouveau le programme PATE/GATEAU. Ensuite mettez la pâte chocolatée sur la pâte dans le moule et mélangez les deux à l'aide d'une fourchette en faisant des spirales pour marbrer le gâteau.

5. Faites cuire le gâteau 50 minutes à 180°C. Avant de sortir le gâteau du four, vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau. Laissez refroidir le gâteau sur une grille. Faites fondre le chocolat dans la cuve nettoyée avec le programme EXPERT 10 minutes/vitesse 0/55°C et étalez le glaçage sur le gâteau. Dégustez dès que le glaçage a durci.

Astuce du chef :

Vous pouvez aussi déguster le gâteau avec une fine couche de sucre en poudre.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)