



Cake marbré aux 2 chocolats

Ingredients

Cake

4 oeufs
120g de beurre
150g de farine
8g de levure chimique
100g de chocolat blanc
100g de chocolat noir
90g de sucre
2cuillères à soupe de lait entier

Glaçage

100g de chocolat blanc
100g de chocolat noir
30g d'huile

Cake

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde

Dasn le bol mettre les jaunes et le sucre 20s/vitesse 4

Verser le beurre fondu et le lait 10s/vitesse 3

Ajouter la farine et la levure 10s/vitesse 2.5

Diviser la pte en 2.

Faire fondre le chocolat blanc et le chocolat noir au bain marie et sparment.

Dans la 1re moiiti de pte ajouter le chocolat blanc fondu et dans l'autre moiiti incorporer le chocolat noir.

Monter les blancs en neige et incorporer la moiiti dans chacunes des pparations prcdentes.

Verser dans un moule cake en alternant les couches de pte au chocolat noir et de pte au chocolat blanc.

Enfourner pendant environ 40 minutes

Glaçage

Faire fondre les chocolats au bain marie sparment et y ajouter 15g d'huile pour chacun des chocolats fondus.

Glacer sur le cake refroidit en alternant chocolat noir et chocolat blanc.