



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 noir
100g de chocolat blanc
30g d'huile

Cake

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mélanger ensemble les jaunes et le sucre.

Ajouter le beurre fondu.

Incorporer la farine et la levure.

Diviser la pâte en 2.

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

Dans la 1ère moitié de pâte ajouter le chocolat blanc fondu et dans l'autre moitié incorporer le chocolat noir.

Monter les blancs en neige et incorporer la moitié dans chacune des préparations précédentes.

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

Enfourner pendant environ 40 minutes

Glaçage

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

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