



Gâteau savane marbré

Ingredients

3 oeufs
100g de sucre
50g de lait
6g de levure chimique
100g de beurre
150g de farine
1sachet de sucre vanillé
75g de chocolat noir

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde et mettre de côté

Faire fondre le chocolat au bain marie et mettre de côté

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Dans le bol mettre le fouet et les blancs d'oeuf 1min40/vitesse 3.5

Les débarasser et les mettre de côté

Dans le bol verser les jaunes d'oeuf et le sucre 1min/vitesse 3

Ajouter le lait, le sucre vanillé, la levure, le beurre fondu et la farine 20s/vitesse 2.5

Débarasser la pâte dans un saladier et y ajouter délicatement les blancs en neige

Verser la moitié de la pâte dans le moule à cake

Dans l'autre moitié, incorporer le chocolat fondu et verser dans le moule à cake

Avec l'aide d'une pointe de couteau faire quelques vagues dans la pâte pour créer l'effet marbré

Enlever le fouet et nettoyer le bol

Le remplir à moitié d'eau, installer le varoma

Y mettre le moule à cake avec un papier cuisson au-dessus pour éviter la condensation 45min/vitesse 1