

CAKE MARBRÉ

cake 6/8 personnes



Pâte nature

30 g de beurre doux
100 g de jaunes d'œufs
(environ 5 pces)
130 g de sucre en poudre
70 g de crème liquide
100 g de farine
2 g de levure chimique

Fondre le beurre et réservez.
Fouetter les jaunes d'œufs, à température ambiante, avec le sucre en poudre pour les faire blanchir.
Ajouter la crème liquide et fouetter à nouveau.
Tamiser la farine et la levure chimique.
Ajouter le beurre fondu.
Verser la pâte nature dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

Pâte chocolat

30 g de beurre doux
80 g de jaunes d'œufs
110 g de sucre en poudre
20 g de cacao en poudre
non sucré
60 g de crème liquide
90 g de farine
2 g de levure chimique

Fondre le beurre et réservez.
Fouetter les jaunes d'œufs, tempérés, avec le sucre en poudre et le cacao en poudre pour les faire blanchir.
Ajouter la crème liquide et fouetter à nouveau.
Tamiser la farine et la levure chimique.
Ajouter le beurre fondu.
Verser l'appareil chocolat dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

Pour le glaçage rocher

50 g d'amandes hachées
225 g de chocolat au lait
50 g d'huile de tournesol ou
de pépins de raisin

Torréfiez des amandes.
Fondre le chocolat à 45° puis ajoutez l'huile et les amandes hachées et mélanger.

Assemblage et cuisson :

Préchauffer le four à 165° (th5/6) chaleur tournante.

Chemiser le moule à cake.

Pocher alternativement, sur toute la longueur du moule, les pâtes nature et chocolat, l'une sur l'autre jusqu'à épuisement des préparations.

Planter un couteau au fond du moule, à une extrémité et faire des zig zag dans la pâte sur toute la longueur.

Enfourner pour 40/50 minutes de cuisson.

A la sortie du four, démouler et laisser refroidir à température ambiante sur une grille.

Lorsque le cake est froid, verser le glaçage rocher pour l'enrober complètement.