

CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT NOIR

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 30 minutes
- Repos : 2 heures

Ingrédients :

- 6 Œufs
- 125 g farine
- 125 g beurre
- 125 g sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer le four à **180° C**.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
4. Incorporer le beurre fondu et mélanger.
5. Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé et bien mélanger.
6. Fouetter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
8. Diviser la pâte en deux et ajouter le chocolat fondu dans une moitié.
9. Verser les deux pâtes dans un moule à gâteau en alternant des couches de pâte blanche et de pâte au chocolat.
10. Enfourner pour **30 minutes**.
11. Laisser reposer le gâteau pendant **2 heures** avant de le

déguster.