

CAKE MARBRÉ



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
+1H

INGRÉDIENTS



Pour un grand cake (25 x 10 cm)

340 g farine (T45/55)
1½ sachet levure chimique
210 g beurre
(toujours salé pour moi)
150 g sucre
3½ c. à soupe lait
rhum
5 œufs
vanille liquide
200 g chocolat noir
140 g chocolat au lait



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

Commencez par mettre le chocolat à fondre à feu doux dans une petite casserole.

Pendant ce temps, versez la farine, la levure et le sucre dans un grand saladier.

Ajoutez les œufs, le lait, un peu de vanille liquide et 3½ c. à soupe de rhum, puis mélangez. Battez le beurre en pommade et ajoutez-le à la pâte. Mélangez jusqu'à ce que l'appareil soit bien homogène.

Préchauffez le four à 180 °C.

Divisez la pâte en deux. Versez le chocolat fondu dans l'un des bol et mélangez.

Commencez par verser de la pâte "nature" dans le moule à cake pour recouvrir le fond. Recouvrez de pâte au chocolat. Alternez les 2 préparations jusqu'à remplir le moule (attention de ne pas remplir jusqu'aux bords, ça gonfle beaucoup à la cuisson !)

Enfournez à 180°C pendant 1h05 (moule à cake 7 cm de hauteur. Si votre cake est plus long et moins épais, il faudra le faire cuire moins longtemps. Petit truc pour savoir lorsque le cake est cuit : la lame d'un couteau -sans dent- planté au centre du cake doit ressortir "propre", sans pâte dessus, sinon prolongez la cuisson)

Attendez que le cake refroidisse avant de le démouler.

Petit truc pour le rendre bien moelleux : une fois démoulé, nettoyez le moule en silicone et recouvrez le fond de film alimentaire (suffisamment grand pour pouvoir emballer le cake en entier). Reposez le cake dans le moule, sur le film alimentaire.

Prenez un verre de cuisine à moitié rempli d'eau, puis ajoutez une cuillère à soupe de rhum. Versez sur le dessus du cake et emballez-le complètement dans le film alimentaire (si vous avez prévu trop court, vous pouvez en ajouter sur le dessus). Laissez imbiber toute la nuit.

Le lendemain, les saveurs seront bien développées et le cake sera moelleux à souhait 😊 Il se conserve plusieurs jours bien emballé dans du film alimentaire.

