

Cake marbré

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

les ingrédients de la recette de base du cake (voir recette de base du quatre-quarts)
75 grammes de chocolat noir
1 cuillère à soupe de cacao en poudre (pas de poudre instantanée)

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Préparez la pâte (voir recette de base du quatre-quarts)**
3. **Divisez la pâte en deux parts.**
4. **Dans un poêlon, faites fondre le chocolat à feu doux. Ne le laissez surtout pas bouillir. Retirez le poêlon du feu et ajoutez le cacao en poudre. Mélangez bien. Laissez refroidir le chocolat fondu pendant quelques minutes, puis incorporez-le à une moitié de la pâte.**
5. **Préparez le moule à gâteau (voir recette de base du quatre-quarts)**
6. **Versez les deux bols de pâte dans le moule en même temps, en les faisant passer l'une par-dessus l'autre. Puis traversez-la avec un couteau ou une spatule pour obtenir l'effet marbré.**
7. **Faites cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
8. **Vérifiez la cuisson avec un bâtonnet en bois, s'il ressort sec, cela signifie que le cake est cuit.**
9. **Sortez le cake du four et laissez-le reposer pendant quelques minutes.**
10. **Passez un petit couteau le long du bord du cake pour le détacher délicatement du moule. Retournez le moule et laissez le cake refroidir sur une grille.**
11. **Pour prolonger sa conservation, enveloppez le gâteau dans du papier sulfurisé ou placez-le sous une cloche.**