


# Cake marbré

Un grand classique du goûter... Pour les petits ou les grands !

environ 10 - 12 parts

 Débutant

 up to 20 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 tamis  
1 batteur électrique  
1 moule à cake (30 x 11 cm)  
papier cuisson  
1 spatule

### Pour la pâte:

250 gr. de beurre  
200 gr. de sucre  
300 gr. de farine de blé  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker  
1 sachet de Levure Chimique  
Dr.Oetker  
4 oeufs  
200 ml de crème fraîche liquide  
1 c. à s. de cacao en poudre  
1 c. à s. de lait

### Pour le glaçage:

50 gr. de chocolat noir de  
couverture  
1 c. à c. d'huile

- 1 Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Dans une jatte, mélangez la levure et la farine tamisées. Ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé, les œufs, le beurre et la crème fraîche. Battez vigoureusement les ingrédients au batteur électrique à vitesse rapide pendant env. 2 min. jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 3 Versez la moitié de la pâte dans le moule à cake préalablement beurré et fariné. Rajoutez le cacao en poudre et le lait dans la pâte restante.
- 4 Versez la pâte au chocolat sur la pâte claire. Placez le moule au four.
- 5 Sortez le moule du four et laissez refroidir pendant 10 min. Démoulez le gâteau sur une grille recouverte de papier cuisson et laissez refroidir.
- 6 Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat et l'huile au bain marie à feu doux.



**Dr. Oetker France**

- 7 Versez le glaçage et étalez-le à l'aide d'une spatule. Laissez durcir.

Conseils

- Pour obtenir un beau marbré, versez les deux pâtes simultanément ou versez chaque pâte en alternant et en répétant l'opération plusieurs fois.



© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · [www.oetker.fr](http://www.oetker.fr) E-Mail: [conso@oetker.fr](mailto:conso@oetker.fr) ·

Tel. 03 88 39 83 00