

Cake marbré café & chocolat au lait

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 55g de crème liquide
- 12g de café soluble
- 100g de beurre pommade
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 120g de farine
- 5g de levure chimique
- 45g de beurre pommade
- 50g de sucre
- 1 œuf
- 75g de chocolat au lait
- 135g de farine
- 3g de levure
- 10g de cacao
- 35g de crème liquide
- 70g de lait entier

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Mélangez le beurre pommade avec le sucre, puis ajoutez les œufs.
3. Incorporez ensuite la farine et la levure chimique puis la crème liquide au café.
4. Pâte à cake au chocolat au lait : de beurre pommade de sucre 1 œuf de chocolat au lait de farine de levure de cacao de crème liquide de lait entier Mélangez le beurre pommade avec le sucre.
5. Ajoutez l'œuf, puis le chocolat au lait fondu.
6. Incorporez ensuite les poudres : la farine, le cacao et la levure chimique.
7. Cuisson : Versez les pâtes en alternance dans votre moule à cake beurré/fariné ou bien chemisé avec du papier sulfurisé.
8. Ajoutez un fin trait de beurre au centre pour que le cake se développe bien.
9. Enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour environ 1 heure de cuisson (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau).
10. Laissez refroidir quelques minutes, puis démoulez sur une grille avec de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com