

Cake marbré potiron & chocolat

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Oriado et le cacao en poudre de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Incorporez la farine, la levure, le bicarbonate et les épices.
3. Mélangez bien.
4. Prélevez de pâte.
5. Ajoutez-y le cacao en poudre tamisé et le lait.
6. Pochez les pâtes en alternance dans un moule à cake beurré/fariné ou bien chemisé avec du papier sulfurisé (j'ai fait 3 couches de pâte potiron & 2 couches de pâte chocolat).
7. Enfournez pour 1h à 1h10 de cuisson (selon votre four) dans le four préchauffé à 160°C.
8. démoulez le cake puis emballez-le dans du film alimentaire pour qu'il garde tout son moelleux en refroidissant.
9. Quand il a refroidi, vous pouvez le glacer si vous le souhaitez ; dans ce cas, mélangez de chocolat noir fondu doucement avec d'huile neutre et versez le glaçage sur le cake posé sur une grille.
10. Laissez cristalliser avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com