

Cake marbré café, noisette & vanille

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 35g de beurre pommade
- 60g de sucre
- 15g de purée de noisette
- 10g de trablit (extrait de café)
- 50g d'œuf
- 25g de poudre de noisette
- 50g de farine T55
- 3g de levure chimique
- 25g de crème liquide entière
- 90g de beurre pommade
- 75g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 150g de farine T55
- 6g de levure chimique
- 50g de crème liquide entière

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez ensuite l'œuf en fouettant bien.
3. Incorporez la poudre de noisette, puis la farine et la levure tamisées.
4. Terminez en ajoutant la crème liquide.
5. Pâte vanille : de beurre pommade de sucre ousse de vanille 3 œufs de farine T55 de levure chimique de crème liquide entière Mélangez le beurre pommade avec le sucre et les grains de la gousse de vanille.
6. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien après chaque ajout.
7. Incorporez la farine et la levure tamisées, et terminez avec la crème liquide.
8. Cuisson : Préchauffez le four à 160°C.
9. Versez les pâtes dans deux poches à douille.
10. Pochez les deux pâtes en alternance dans le moule, puis tracez un fin trait de beurre au centre.
11. Enfournez pour 55 minutes de cuisson (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).
12. Démoulez sur une grille, puis laissez refroidir avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com