

01 août 2007

Marbré italien et p'tite sauce chocolat



Aujourd'hui, pour le goûter des enfants, j'ai confectionné le marbré italien de [Kscades](#), un super gâteau ou se cache de très jolies marbrures. Avant, Je n'avais jamais réussi un aussi beau marbré, c'est fait maintenant grâce à Kscades. L'intérieur du gâteau est moelleux, tendre à souhait.....Je l'ai accompagné d'une petite sauce au chocolat. Délicieux!!!!



Regardez comme il est beau!!!! Je suis content du résultat, il est magnifique

MERCI KSCADES



J'y ai juste diminué la quantité de farine et l'ai complété par de la maïzena.

Ingrédients: 3 oeufs, 150 g de sucre, 120 g de farine, 70 g de maïzena, 62 ml d'huile, 1/2 sachet de levure, 2 cuillères à soupe de cacao Van Houten, 2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide.

Préparation:

Séparez les blancs des jaunes dans deux saladiers. Battrer les blancs d'oeufs avec 75 g de sucre jusqu'à ce qu'ils soient très ferme. Ensuite battre au batteur électrique les 3 jaunes et le reste de sucre pendant 10 minutes environ. Versez y le lait, mélangez.

Incorporez à ce mélange la farine et la maïzena tamisées, la levure et l'huile. Vous obtiendrez une pâte compacte et collante. Y ajoutez les blancs battus en neige et mélangez délicatement en soulevant la pâte pour bien l'aérer.

Divisez la pâte en deux parties égales. Dans l'une, ajoutez le cacao amer et dans l'autre l'extrait de vanille.

Mettez du papier sulfurisé dans le fond d'un moule à manqué de 22 cm de diamètre. Dans le centre du moule, versez alternativement les deux pâtes cuillerée par cuillerée.

Enfournez pendant 25 mn à 180°C. Laissez ensuite dans le four éteint 10 minutes supplémentaires.



Pour la sauce chocolat: 120 g de chocolat au lait, 20 g de beurre, 4 cuillères à soupe de

crème fraîche, 6 cuillères à soupe de lait, 1 cuillère à soupe de sucre glace, 2 sachets de sucre vanillé.

Préparation:

Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez le beurre et mélangez bien jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Délayer le sucre glace, le sucre vanillé et le lait dans un bol. Ajoutez la crème, versez ce mélange dans le chocolat fondu. Laissez chauffer doucement en remuant. Mangez le marbré italien accompagné de cette sauce tiède. Un délice!!!!

