

Cake marbré



- 55 g de cassonade
- 145 g de vergeoise blonde
- 150 g de beurre TRES MOU
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe de cacao amer type Van Houten
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide
- Une cuillère à soupe de pépites de chocolat (j'avais un reste de morceaux de chocolat noir haché à utiliser)

Pour le sirop

- 30 g de sucre
- 100g d'eau

Préchauffer le four à 180°C.

On peut faire le cake au robot, ou à la main.

Mélanger le beurre bien ramolli, le sucre et la vergeoise jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter ensuite les oeufs un par un, puis la farine et la levure.

Diviser la pâte en deux moitiés à peu près égales.

Dans une moitié, mettre la vanille liquide et mélanger. On peut aussi ajouter du rhum pour plus de parfum, mais c'est facultatif.

Dans la seconde moitié, mettre les pépites, le cacao en poudre et le lait, mélanger.

Beurrer abondamment un moule à cake et le fariner, et remplir le moule à cake en alternant les deux pâtes : une cuillère de pâte blanche, une cuillère de pâte au chocolat, jusqu'à épuisement des deux pâtes.

Enfourner pour 45 minutes.

Pendant que le gâteau cuit, préparer le sirop : faire bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Vérifier la cuisson en plongeant une lame de couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche.

Lorsque le gâteau est cuit, le badigeonner de sirop avec un pinceau. Il faut bien utiliser tout le sirop, sans avoir peur de détremper le cake.

Laisser refroidir une vingtaine de minutes puis démouler. Attendre le lendemain pour déguster.