



## Cake marbré à la pistache

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un cake simple mais rempli de magie.

### Ingrédients :

- 240 g de beurre
- 300 g de sucre glace
- 280 g de farine type 45
- 6 g de levure chimique
- 80 g de pâte à pistache
- 50 g de pistaches hachées
- 6 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs
- [20 g de cacao en poudre](#)

**Pour 10 personnes**



### Réalisation de la recette :

Préchauffer votre four à 185° C et chemiser un [moule à cake](#) dont la longueur n'excelle pas les 25 cm. Dans la cuve du batteur, fouetter le beurre mou avec le sucre glace tamisé. **Les deux composants** doivent blanchir et devenir légèrement crémeux. **Séparer les jaunes des blancs**. Ajouter les jaunes un par un au mélange crémeux tout en fouettant à pleine vitesse.

Stopper le mélange quand votre préparation devient une **pâte homogène**. Incorporer à la spatule la farine, les pistaches concassées et la levure chimique. **Monter au batteur les blancs d'œufs** sans trop les serrer. Les incorporer à votre appareil délicatement à la spatule. Diviser votre pâte en trois parties dans des bols ou saladiers. J'ai prélevé une première partie de 270 g environ pour le cacao. 400 g pour la vanille et le reste de pâte pour la pistache. Ajouter la [poudre de cacao](#) dans le premier bol, le sucre vanillé dans le deuxième bol et la pâte à pistache dans le troisième bol. Si vous avez de la pâte pistache non colorée, ajouter du colorant vert en poudre.

Beurrer à l'aide d'un pinceau **le moule à [cake](#)** puis ajouter de la farine sur toutes les parois du moule. **Selon votre goût**, verser les trois appareils dans le moule, en les alternant par petits paquets **pour obtenir** trois couleurs bien distinctes. Cuire au four pendant 50 minutes environ et vérifier la cuisson en piquant la pointe **d'un couteau dans le [cake](#)**. La pointe du couteau doit sortir propre et chaud.

