



# Marbré au chocolat

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 06/07/2016 |

Le marbré au chocolat est un dessert qui est simple à réaliser et fera plaisir même à ceux n'aimant pas le chocolat. Riche en beurre mais dans la vie il faut savoir se faire plaisir. Comme la proposition de Vision-plaisir.



## Ingrédients:

- 240g de beurre
- 300g de sucre glace
- 280g de farine
- 5g de levure chimique
- 40g de poudre de cacao
- 6 œufs entiers

**Réalisation :** **mélanger** au fouet le beurre mou et le sucre glace, puis blanchir l'ensemble. Séparer les jaunes d'œufs des blancs puis ajouter les jaunes dans le mélange beurre/sucre. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter à la spatule la levure et la farine. **Monter** les blancs d'œufs puis les incorporer au mélange. Astuce : ne pas trop monter les blancs pour une meilleure **incorporation**. Séparer la pâte en deux puis ajouter dans une des deux pâtes la poudre de cacao. Remplir une terrine en faisant des vagues avec les deux pâtes. Mettre au four chaud 220°C pendant environ 10 minutes et baisser le four à 170°C. La cuisson est terminée quand la pointe du couteau dans le cake ressort propre. Démouler votre cake et le laisser refroidir avant sa dégustation.

