



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau marbré vanille, fraise & chocolat .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c de café soluble
- 1 paquet de sucre vanillé
- 100 g de chocolat pâtissier
- 125 g de beurre
- 2 c.à.s de confiture de fraise
- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 3 œufs
- 6 c.à.s de lait
- Arôme vanille
- Colorant alimentaire rouge
- Un citron vert

- Préchauffer le four th. 6
- Faire fondre le chocolat au bain-marie et incorporer le zeste et jus de citron + café soluble
- Ramollir le beurre et le rajouter au sucre dans un saladier
- Mélanger pour obtenir une légère consistance crémeuse
- Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, la farine puis la levure, battre les blancs en neige et les incorporer
- Diviser la pâte en 3 : vanille + extrait de vanille + sucre vanillé, chocolat + zeste et jus de citron + café soluble et la dernière avec 2 c.à.s. bombées de confiture de fraises + colorant rouge
- Beurrer et fariner légèrement un moule à cake
- Superposer les couches de vanille, confiture fraise et de chocolat
- Cuire 40 - 45 minutes th. 6

