



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

. Marbré italien chocolat framboise vanille .



Ingrédients :

- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 3 gros œufs
- 30 g de cacao en poudre
- 7 c.à.s de lait (60 ml)
- 80 g de beurre
- Coulis de nappage framboise
- Vanille liquide et en poudre

- Mélanger les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre, ajouter le lait, le beurre ramolli
- Dans un saladier tamiser la farine et la levure chimique, l'incorporer au mélange précédent
- Battre les blancs en neige avec les 100 g restants de sucre en plusieurs fois
- Incorporer délicatement ces blancs en neige ferme au mélange précédent
- Séparer la pâte dans 3 saladiers : ajouter séparément le cacao, la framboise et la vanille
- Préchauffer le four à 180°C th.6. Beurre et fariner un moule à manquer de 22 cm de diamètre
- Au milieu du moule disposer 2 c.à.s d'une pâte, ajouter par dessus, au milieu un peu d'autre pâte
- Continuer de superposer les couches en mettant toujours la prochaine pâte au centre de la précédente
- Ainsi la pâte va s'étirer et les couches formeront des zébrures principalement verticales
- Enfourner à 180°C pendant 40 min. puis laisser reposer 10 min. à four éteint. Surveiller la cuisson

Astuces :

- Pour une surface plus esthétique, recouvrir d'une feuille alu au bout de 25-30 minutes
- Le marbré à beaucoup gonflé. Pour des zébrures plus nettes utiliser un moule moins large

