

Cake marbré aux deux chocolats qui est devenu à un seul chocolat lol

Ingrédients

175 gr de sucre

3 gros oeufs

225 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

200 gr de chocolat noir **au lait**

100 gr de chocolat au lait concassé **chunks au lait pas pesé**

200 gr de beurre

graines d'une gousse de vanille ou de la poudre de vanille c'est ce que j'ai utilisé

Faire fondre au bain-marie le chocolat avec 30 gr de beurre

Mélanger pour lisser

Faire fondre le reste de beurre

Au batteur battre les oeufs avec le sucre

Verser le beurre, la poudre de vanille, la farine et la levure

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Dans un moule à cake beurré si besoin verser une couche de pâte vanillée

Recouvrir d'une couche de chocolat fondu et lisser

Mettre une deuxième couche de pâte vanillée

Verser le restant de chocolat fondu et lisser

Recouvrir avec la pâte vanillée restante

Répartir le chocolat concassé **les chunks pour moi**

Cuire four chaud 180° environ 45 mn à surveiller

Attendre un peu et démouler sur une grille froide

