

Cake Marbré de l'Espace



Hello !

Pâques cette année ne nous laisse que très peu de répit et arrive vite. Heureusement pour vous je me suis dévouée pour tester ce gâteau marbré très très chocolaté ! Bon, pour tout vous avouer j'ai seulement tenté de reproduire la magnifique version de [Cupcake Jemma](#).

Mais je ne suis pas une aussi bonne technicienne ☹☹ que cette Youtubeuse Londonienne et donc mon marbré est plutôt grossier voir PoufPouf ! Que Mercotte ne s'inquiète pas trop, certes ce gâteau est généreux, mais il ravivera les petits et grands au goûter, surtout après une bonne chasse à l'oeuf de Pâques.



Alors comme vous l'aurez compris ce gâteau n'est pas une invention de ma part, sauf peut-être la décoration finale. Mais, et je crois que je le répète souvent, je ne prétends pas être une Chef extraordinaire. J'aime vous partager mes découvertes, la méthode que j'ai utilisée et les photos que j'ai pris le temps de réaliser, rien de plus ☐ !



Sinon, que je prenne le temps de vous raconter un peu l'histoire de ce gâteau. Ouai je sais je fais beaucoup de Bla Bla aujourd'hui, mais que voulez-vous parfois je suis plus inspirée que d'autre.

Bref, vous connaissez mon crédo « *la pâtisserie comme monnaie*

d'échange » ☐ ☐ ... et bien souvent c'est aussi un moyen pour moi de manifester ma reconnaissance à mon entourage. Cette fois-ci c'est mon garage automobile qui a été la victime : prévenant, arrangeant et composé d'une équipe vraiment sympathique, je n'ai pas pu résister. Certains diront que payer une facture salée devrait suffire, chacun son taff ... d'autres comme moi n'oublient pas que derrière tout service se cache un être humain.

Je vous le dit, si nous nous battions un peu plus à coup de Cookies ☐ le monde serait plus doux ☐ !





Préparation :

□ 10 à 12 personnes

□ □□ : 30 minutes

□ □ : 180°

Ingrédients :

Pour le cake Vanille (et Chocolat)

- * 125g de beurre mou
- * 125g de sucre
- * 3 oeufs
- * 125g de farine + 1/2 sachet de levure
- * 1/2 càc d'extrait de vanille
- * 1 + 1/2 càS de lait
- * (15g de cacao et donc seulement 110g de farine)

- 1) Fouettez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à obtenir un mélange moussieux.
- 2) Ajoutez les oeufs un à un et fouettez bien 30 secondes entre chaque.
- 3) Ajoutez la farine, la levure (et le cacao pour la version chocolat) et mélangez à nouveau.
- 4) Terminez en ajoutant le lait, vous devez obtenir une pâte homogène.
- 5) Pour plus de facilité vous pouvez, comme j'aime le faire, mettre vos pâtes en poche à douille et pocher aléatoirement votre pâte dans un moule rectangulaire de 25cm X 15cm.
- 6) Mettez à cuire 20 à 30 minutes à 180°. Laissez complètement refroidir avant de démouler et découper votre cake en 3 parts égales.



Ingrédients :

Pour la crème au beurre

- * 115g de beurre mou
- * 375g de sucre glace
- * 3 càS de lait
- * 50g de chocolat noir fondu et tiède

- 1) Fouettez le beurre mou pendant 5 minutes.
- 2) Ajoutez la moitié du sucre glace tamisé et fouettez environ 3 minutes avant d'ajouter l'autre moitié et de fouetter à nouveau. Vous devez obtenir un mélange mousseux et qui a doublé de volume !
- 3) Pour terminer ajouter le lait pour lisser votre crème.
- 4) Enfin séparez votre « Buttercream », comme disent les anglais, en deux puis incorporez le chocolat fondu à une des parties.

Pour le montage :

1) Reprenez vos 3 couches de cakes, que vous prendrez le soin de tailler de la même longueur et largeur si besoin. Sur votre première couche étalez un peu de crème au chocolat, puis la deuxième couche de gâteau, de la crème « nature » puis le dernier gâteau. Recouvrez d'une fine couche de crème « nature » et laissez le tout prendre au frais pendant 30 minutes.

2) Séparez la crème restante en 3, une blanche, une chocolat clair et une plus foncée (pour cela ajoutez un peu de poudre de cacao). Reprenez votre cake et réaliser le glaçage avec les 3 crèmes pour obtenir un effet sympa. ***Le plus simple pour comprendre la technique ... regardez un tuto Youtube !***

Je sais c'est bête, mais ce sera beaucoup mieux que des mots, je vous assure !!!

Pour la décoration comme d'habitude laissez libre court à votre imagination ou bien copiez mon style bûcheron Kinder !