

Cake marbré chocolat-spéculoos

Pour 1 cake

Préparation : 15 min – Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 60g de sucre roux
- 60g de sucre blanc
- 1 yaourt à la Grecque
- 40g de beurre fondu
- 140g de farine
- 1cc de levure
- 60g de biscuits spéculoos
- 1cc de gingembre en poudre
- 1/2cc de cardamome en poudre
- 25g de cacao non sucré
- 50g de chocolat pâtissier au lait



Ustensiles spécifiques : deux récipients, un fouet, une spatule, un mixeur et un moule à cake.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
 - Mixer finement les spéculoos.
 - Dans un récipient, mélanger la moitié de la farine, ½ cuillère à café de poudre à lever, les spéculoos, le gingembre et la cardamome.
 - Hacher le chocolat à l'aide d'un couteau (moi c'était très grossièrement d'où quelques morceaux dans le gâteau, miam-miam).
 - Dans un autre récipient, mélanger l'autre moitié de farine, ½ cuillère à café de poudre à lever, le cacao.
 - Battre les œufs avec le sucre.
 - Ajouter le yaourt puis le beurre en mélangeant bien entre chaque ajout. Diviser cette préparation en 2 parts égales.
 - Verser une part dans le mélange farine/spéculoos/épices en mélangeant sommairement.
 - Verser l'autre part dans le mélange farine/cacao/chocolat et mélanger. Incorporer le chocolat haché.
 - Dans un moule à cake beurré, verser la pâte à base de spéculoos puis verser dessus la pâte à base de chocolat.
 - Enfourner et cuire environ 40 minutes.
- Bon appétit !*