

Marbré à la ricotta

Pour 1 cake

Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 200g de ricotta
- 190g de sucre de canne
- 160g de farine
- 70g de beurre
- 5cc de cacao en poudre
- 2 œufs entiers
- 2cs d'extrait de vanille liquide
- 1cc de bicarbonate ou de levure chimique



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, un fouet, un moule à cake et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 165°C.
- Placer le moule à cake sur la plaque perforée.
- Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'il devienne un peu crémeux.
- Ajouter la ricotta et bien mélanger.
- Incorporer les œufs un à un puis la farine avec le bicarbonate.
- Bien mélanger afin que la crème soit lisse.
- Diviser la crème en deux. Ajouter dans l'une le cacao et dans l'autre la vanille.
- Bien mélanger chaque crème.
- Répartir la crème dans le moule en alternant 3 tas : 2 cs de vanille, à côté 2 cs de chocolat, puis 2 cs de vanille.
- Sur les tas à la vanille, déposer un tas de chocolat et sur les tas au chocolat déposer un peu de crème à la vanille.
- Procéder ainsi jusqu'à épuisement de crème.
- Saupoudrer d'un peu de sucre roux et enfourner durant 45 min.

Bon appétit !