



GÂTEAU MARBRÉ



QimiQ AVANTAGES

- Saveur légère avec moins de cholestérol
- Rallonge le temps de présentation



25



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème,
200 g	Beurre, mou
200 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
3	Jaune(s) d'œuf
3	Blanc(s) d'œuf
210 g	Farine, coarse grain
0.5 paquet	Levure chimique
20 g	Poudre de cacao
	Beurre, pour le moule
	Farine, pour le moule

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 175° C (convection naturelle).
2. Battre en mousse le beurre avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter peu à peu les jaunes d'œufs et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, l
4. Battre les blancs d
5. Mélanger la farine avec la levure chimique et incorporer à la masse de QimiQ.
6. Y incorporer délicatement les blancs en neige.
7. Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré et saupoudré de farine. Tamiser le cacao sur l'autre moitié et l'incorporer délicatement. Verser la pâte au cacao sur la pâte nature dans le moule.
8. Faire cuire le gâteau dans la partie centrale du four préchauffé pendant environ 50 minutes.