



GÂTEAU MARBRÉ



QimiQ AVANTAGES

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

25

simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Beurre, mou

200 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

3 Jaune(s) d'œuf

3 Blanc(s) d'œuf

210 g Farine, griffig

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. Batre en mousse le beurre avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter peu à peu les 3 jaunes d'œufs et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, 4.
3. Batre les blancs d5.

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. 8
Tamiser le cacao sur l'autre moitié et l'incorporer délicatement. Verser la pâte au cacao sur la pâte nature dans le moule.

Faire cuire le gâteau dans la partie centrale du four préchauffé pendant environ 50 minutes.