

## Gâteau marbré au chocolat

12 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ Pinceau
- ❖ cul-de-poule
- ❖ tasse à mesurer
- ❖ cuillères à mesurer
- ❖ fouet
- ❖ maryse
- ❖ moule à gâteau rectangulaire
- ❖ casserole
- ❖ spatule métallique

### Ingrédients :

- ❖ 185 ml de yogourt à la vanille
- ❖ 375 ml de sucre
- ❖ 3 œufs
- ❖ 550 ml de farine
- ❖ 30 ml de poudre à pâte
- ❖ 90 ml d'huile
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 30 ml de cacao

### Glaçage :

- ❖ 125 ml de fromage à la crème
- ❖ 125 ml de chocolat mi-sucré
- ❖ 50 ml de beurre
- ❖ 60 ml de sucre à glacer
- ❖ 60 ml de crème 15%

### Méthode :

#### Préchauffer le four à 180°C (350°F)

#### Beurrer et enfariner le moule

#### Préparer la pâte

Dans cul-de-poule, verser le sucre et le yogourt puis ajouter les œufs et mélanger énergiquement à l'aide du fouet. Mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel. Incorporer la farine et l'huile au mélange.

#### Mouler et cuire

Verser la moitié de la pâte dans le moule. Ajouter le cacao dans la pâte restante et mélanger. Verser cette nouvelle préparation chocolatée dans le moule en la disposant bien au centre, dans le sens

## **Épisode 31 – Gâteaux faciles**

de la longueur. Avec le manche d'une cuillère, mélanger délicatement les deux préparations en faisant des zigzags. Éviter de trop mélanger. Cuire au four à 180° C (350°F) pendant 50 minutes à 1 heure. Le gâteau sera cuit, lorsqu'un cure-dent piqué à l'intérieur en ressortira propre.

Laisser reposer 5 minutes avant de démouler.

### **Glacer le gâteau**

Déposer le chocolat, le fromage à la crème, le beurre, le sucre à glacer et la crème 15 % dans un cul-de-poule. Mettre à fondre en bain-marie. Dès que le mélange se liquéfie, mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Laisser tiédir.

Verser le glaçage sur le gâteau, puis à l'aide d'une spatule métallique ou d'un couteau de table, lisser le glaçage.