

## Cake marbré

3 œufs ; même poids que le poids des œufs en sucre ; beurre ou margarine ; farine ; un paquet de sucre vanillé ; 2 c à soupe de café soluble.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une masse mousseuse. Ajouter petit à petit la farine. Travailler le beurre pour qu'il devienne onctueux. L'ajouter à la préparation.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les ajouter également délicatement à la préparation.

Diviser la pâte en deux parties égales : à la première, on ajoutera le café soluble, à la seconde le sucre vanillé.

Mélanger chaque partie séparément et verser la pâte dans un moule charlotte : une partie pâte claire, une partie pâte foncée, etc.

Faire cuire dans un four modéré pendant 20 à 30 mn. Démouler et laisser refroidir. Couper en tranches avant de servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.