



Gâteau Marbré Chocolat Vanille

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour un gâteau de 750 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35/45 mn à 180°



Ingrédients :

- 395 gr de pâte à génoise Nature ([voir recette sur le site](#), 1/2 dose de la recette complète)
- 1 cas de vanille liquide
- 395 gr de pâte à génoise Chocolat ([voir recette sur le site](#), 1/2 dose de la recette complète)

Préparation :

1. Mélanger la pâte à génoise Nature + la vanille liquide
2. Dans un moule à cake ou un moule rond de 20/22 cm, verser la pâte à génoise chocolat
3. Verser par dessus la pâte à génoise Nature vanillée
4. Avec une baguette (par ex. baguette chinoise), faire des mouvements de bas en haut pour dessiner des motifs
5. Enfourner 35 mn à 180° (moule rond) ou 45 mn (moule à cake)