

Cake marbré chocolat-spéculoos

Ingrédients pour un cake :

240g de blancs d'œuf
225g de beurre mou
175g de sucre
125g de chocolat
15g de beurre
180g de farine
1 cc de levure chimique
100g de spéculoos émiettés

Faites fondre le chocolat avec les 15g de beurre. Crémez le beurre et le sucre. Ajoutez la farine et la levure. Montez les blancs en neige et ajoutez les petit à petit dans la pâte en faisant attention de bien soulever pour ne pas casser les blancs.

Partagez la pâte en deux : ajoutez le chocolat dans une moitié et les brisures de spéculoos dans l'autre.

Beurrez un moule à cake et versez les pâtes en alternance.

Faites cuire 45 minutes à 170°.