

# Gâteau à la vanille

*et tourbillons au mascarpone*



Pour 16 portions (moule carré de 20cm X 20 cm)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Gâteau :

- 200 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 125 g de beurre demi-sel tempéré
- 120 g de cassonade
- 2 œufs (calibre moyen mais préféré un gros calibre)
- 1 c à café d'extrait de vanille de Bourbon
- Beurre pour le moule (sauf silicone)

Tourbillons :

- 150 g de mascarpone
- 2 c à soupe de crème fraîche liquide
- 100 g de pépites de chocolat

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez le gâteau : Fouettez le beurre mou avec la cassonade.

Incorporez les œufs toujours en fouettant.

Ajoutez l'extrait de vanille liquide.

Ajoutez la farine tamisée avec la levure toujours au fouet. *J'ai fini avec ma spatule.*

Répartissez la pâte dans un moule carré ou rond de 20 cm.

Préparez la crème pour les tourbillons : Mélangez le mascarpone et le lait.

Incorporez les pépites de chocolat.

Déposez des cuillères de cette crème sur la pâte à gâteau.

Faites des tourbillons avec le manche d'une cuillère, un couteau ou autre.

Glissez au four, pour moi 25 minutes et il était un peu trop cuit. *Manue a indiqué 40 à 45 minutes de cuisson, donc c'est vraiment en fonction de votre four.*

Démoulez et laissez refroidir.

Coupez en carrés.