

# Cette astuce garantit un cake marbré aussi moelleux qu'en pâtisserie

Tatiana Jean-Dorize Mis à jour le 05/11/23 12:30

Le cake marbré fait toujours l'unanimité au goûter, surtout lorsqu'on parvient à le faire vraiment moelleux. Pour réussir un cake marbré à la texture parfaite, il y a une astuce de chef à connaître !

Grand incontournable des goûters, **le cake marbré est l'un des gâteaux favoris des enfants** (et des grands enfants). Il n'est pas plus compliqué à faire qu'un cake classique : il suffit de préparer une pâte à cake que l'on divise en deux et colorer l'une d'elle avec du [cacao](#) en poudre. L'autre moitié est laissée nature, ou aromatisée avec de la vanille. On obtient ainsi les deux couleurs du marbré ! Hélas, pour obtenir la texture moelleuse des cakes marbrés de pâtisseries ou du fameux Savane, ce n'est pas toujours aussi simple. En effet, **le cake marbré cuit longtemps au four et peut parfois dessécher**. Bien souvent, on remarque que les parties au cacao sont plus sèches en bouche. Pour éviter cela, il existe un petit secret de chef...

## Comment réussir un cake marbré vraiment moelleux ?

Pour que le cake marbré reste moelleux après la [cuisson](#), il s'agit d'ajouter un élément à l'appareil. **Un ingrédient que les recettes ne mentionnent pas toujours** ou alors, ne contiennent pas en assez grosses quantités ! Julie Andrieu, alias les carnets de [Julie vous explique](#) : "**Pour lui apporter son moelleux incomparable, il faut mettre une bonne dose de crème liquide**". Avant de séparer la pâte en deux, il faut détendre l'appareil avec de la [crème liquide](#) ! Cette étape est indispensable pour garantir un cake marbré moelleux. **Ne lésinez pas sur les quantités** : par exemple, pour un cake marbré pour 8 à 10 personnes avec 300 g de [farine](#), 230 g de sucre, 180 g de beurre et 2 œufs, **il faudra incorporer 25 cl** de crème liquide.

## Les étapes à suivre pour réussir un cake marbré vraiment moelleux

Pour cette recette, pensez à préchauffer le four à 190 °C en chaleur statique et surtout pas tournante, **cette dernière pourrait aussi contribuer à dessécher votre cake marbré !**

Beurrez et farinez un [moule](#) à cake de 27 cm de long environ.

Fouettez 180 g de beurre mou avec 2 cas de vanille liquide et 230 g de [sucre](#). Quand le mélange est lisse, incorporez 2 œufs, ajoutez 300 g de farine T55 mélangée avec 2 cac de levure chimique.

Lorsque la farine est bien intégrée, **incorporez la crème liquide pour détendre la pâte** et ajoutez une pincée de sel fin.

Versez la moitié de la pâte (600 g) dans un autre récipient et intégrez 2 cas de cacao jusqu'à ce que

le mélange soit homogène.

Déposez la pâte dans le moule en alternant les couches de [chocolat](#) et de vanille. Tapez le moule sur le plan de travail pour bien répartir la pâte.

**Enfournez 1 h 10 à 190 °C.**

Démoulez sur une grille et laissez tiédir avant de déguster ! **Vous pourrez conserver le cake marbré jusqu'à 5 jours au frais** en l'emballant dans du film alimentaire.