

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.