

Cake surprise vanille-chocolat

Ingrédients:

300g de sucre en poudre
300g de farine
2/3 d'un sachet de levure chimique (8g env)
320g de beurre demi-sel bien mou
6 œufs
1 CS de vanille liquide + 1 CS de vanille en poudre
3 CS de cacao en poudre type Van Houten

Dans le bol du robot, versez le sucre et les œufs entiers. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure tamisée ensemble et continuez de fouetter. Ajoutez le beurre bien mou mais pas fondu (quitte à le passer 30s au micro-ondes). Partagez la pâte en deux. Dans l'une versez la vanille et les graines, fouettez pour que ce soit bien homogène. Faites de même avec le cacao dans l'autre saladier.

Versez une des deux pâtes (celle qui servira d'insert) dans un moule à cake et faites cuire environ 40 minutes à 180°. Sortez le cake du four et démoulez le sur une grille. Laissez le refroidir complètement avant de le détailler en tranche d'1cm-1,5cm de large. Dans chaque tranche, réalisez la forme de votre choix. Remettez les formes les unes derrière les autres dans votre moule à cake et versez par-dessus votre autre pâte. Remettez au four pour 30-40min à 180°.

Démoulez et laissez refroidir.