

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Marbré psychédélique

Whouaaach, super décontract' ce gâteau.....J' vous dis pas !!! Il est hypnotique à l'extrême et j'ai failli m'endormir profondément en le préparantVous me croyez ??? mais noooooon, c'est une blagueuuuuu !!!



Je détiens cette recette de Laline qui le détient de plusieurs blogs...En effet, je l'ai aperçu sur la blogosphère, c'est dire qu'il plaît beaucoup....Je remercie Laline au passage...

Par contre, je n'ai pas utilisé le Thermomix pour le préparer....J'ai touillé avec mon fouet à main...mais à vous de faire comme il vous plaira, en fait ! Malgré tout, je vous conseille quand même un robot pour tout mélanger...hi hi ! Conseil d'une 'Tokinette avertie...

3 oeufs
75 g de sucre
90 g de lait concentré non sucré ou de lait de coco (j'ai mis du lait de coco)
190 g de farine
1 sachet de levure chimique
des colorants alimentaires et du cacao

Battez les blancs en neige. Réserver.

Battez les jaunes avec le sucre + le lait + la farine + la levure chimique.

Ajoutez délicatement les blancs en neige.

Divisez la pâte en 4 parties égales dans 4 petits récipients et c'est là qu'interviennent les 3 colorants alimentaires....et le cacao. Colorez vos pâtes. Mélangez-les bien. J'avais donc du colorant jaune, vert, rouge et du cacao (pour la marron).



Prenez un moule à gâteau pas trop grand (j'ai utilisé le moule Marguerite de Chez Demarle). Vous pouvez utiliser un moule à manqué, c'est très bien...

Préchauffez le four à 180°C et procéder comme suit :

Mettez une cuillère à soupe de chaque pâte colorée, en superposition. Les pâtes vont s'étaler petit à petit dans le moule pour former des cercles hypnotiques hi hi hi !!! Attention, restez éveillé, il ne faut pas s'endormiiiiir miiiiir miiiiir ... Hé hoooo, vous êtes toujours làààà ???

Je continue : Superposez les couleurs de pâte jusqu'à épuisement du stock. Et voilàà, façiiiiile non ???....

Enfournez 25 min à 180°C. Le gâteau est cuit quand la lame de votre couteau ressort sèche.

A la sortie du four, j'ai nappé mon gâteau d'un glaçage au chocolat, afin que mes ottokiens ne s'endorment pas, à la simple vue de celui-ci....on n'sait jamais !!! puis j'ai ajouté également des petites décorations sympatoches...+ des p'tites bougies, car pour un gâteau d'anniv', c'est super mignon....**Merci de votre patience...J'espère que vous ne vous êtes pas endormis en me lisant...hi hi !**