**Cake marbré framboise-chocolat**

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 200 g de beurre fondu
- 3 CàS de cacao amer en poudre
- 100 g de framboises fraîches ou surgelées

Recette :

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans le bol de votre robot ou à la main fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite le beurre fondu, le lait, la farine et la levure chimique.
Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.

Séparez la pâte dans deux saladiers : dans le premier ajoutez le cacao en poudre et ajoutez les framboises écrasée (ou mixées puis filtrées pour ôter les pépins). Mélangez.

Préchauffez le four à 170°. Beurrez et farinez un moule à cake et versez les pâtes en alternant les couches. Pour obtenir de belles marbrures, passez la lame d'un couteau pointu dans les deux pâtes doucement pour former des marbrures.

Cuisson :

Enfournez le cake dans le four bien chaud et laissez-le cuire pendant 45 mn à 170° (th.5-6). Si il se colore trop vite, couvrez-le à l'aide d'un morceau de papier aluminium. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame du couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche.

Démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille.

Note : Il se conserve plusieurs jours emballé dans du papier aluminium.

***http://www.evacuisine.fr/***