



MARBRÉ

Hôpital
Robert-Debré
AP-HP



1 Marbré

Préparation 30 min

Cuisson 40 min

ATKINS

1 gâteau = 10 parts

Kcal : 2495 kcal

Lipides : 239 g

Glucides : 10 g

Protéines : 76 g

💡 Astuce 💡

* Il est possible de rajouter des zestes d'orange dans la préparation vanille.



INGRÉDIENTS

- 4 oeufs
- 140 g de poudre d'amande (Vahiné bio® 4 g glucides/100 g)
- 90 g de Ketocal Vanille®
- 60 g de crème fraîche entière
- 70 g de beurre
- 2 cuillères à café de levure
- 40 g d'édulcorant (type Sugarly®)
- 1 pincée de sel
- 2 g de cacao non sucré (type Van Houten®)
- Arômes chocolat et vanille (facultatif)
- 50 g d'eau
- Quelques gouttes de colorant alimentaire (optionnel)

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre doucement au micro-ondes. Ajouter la crème fraîche. Mélanger. Ajouter la poudre d'amande, l'édulcorant type Sugarly®, le Ketocal® et la levure. Mélanger. Séparer les blancs des jaunes d'œuf et ajouter les jaunes à la préparation. Mélanger. Monter les blancs en neige en ajoutant au préalable une pincée de sel. Incorporer délicatement les blancs au mélange en trois fois. Séparer la préparation en deux. Ajouter 2 g de cacao non sucré dans l'une des deux préparations et quelques gouttes d'arôme chocolat. Mélanger. Ajouter quelques gouttes d'arôme vanille dans l'autre préparation et mélanger. Mettre la première préparation dans un moule à cake beurré puis la deuxième par-dessus. Faire des zig zag avec un couteau pour les marbrures. Enfourner 35 à 40 min dans un four préchauffé à 180 degrés. Découper en 10 parts égales.