 **Marbré italien**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Marbr%C3%A9-italien-DSCN7921_28097.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de sucre  
- 3 œufs**  
**- 190 g de farine**  
**-  1,5 càc de levure chimique**  
**- 55 g d'huile de tournesol**  
**- 65 g de lait**  
**- 2 càs de cacao amer**  
**- 1 càc d'arôme d'orange**

**1 moule à cake beurré de 22 x 10 cm**  
**Préchauffage du four à 180°C** (Chaleur tournante)

**Séparer les blancs** des jaunes d'œufs.  
Monter les blancs en neige ferme avec deux cuillerées à soupe de sucre.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Travailler au fouet** les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter la farine tamisée** avec la levure, le lait et l'huile. La pâte devient très compacte.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter, toujours en fouettant** deux ou trois cuillerées de blancs en neige.  
Incorporer enfin le reste de blancs en mélangeant délicatement à la spatule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Partager la pâte** en deux parties égales.  
Ajouter à l'une d'elle le cacao tamisé et à l'autre l'arôme orange.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Déposer au milieu du moule** une grosse cuillerée de pâte orange.  
Mettre dessus une cuillerée de pâte chocolat.  
Continuer à remplir le moule en alternant les deux couleurs.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Les couches de pâte** s'étalent au fur et à mesure.  
**Enfourner** pour 35 à 40 minutes et tester la cuisson. Attendre quelques minutes avant de démouler et de laisser refroidir le gâteau sur une grille.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**Découper le gâteau lorsqu'il est bien froid.**