 **Marbré italien**

** 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.
**Travailler au fouet** les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux.
**Ajouter la farine tamisée** avec la levure, le lait et l'huile. La pâte devient très compacte.
**Ajouter, toujours en fouettant** deux ou trois cuillerées de blancs en neige.
Incorporer enfin le reste de blancs en mélangeant délicatement à la spatule.
**Partager la pâte** en deux parties égales.
Ajouter à l'une d'elle le cacao tamisé et à l'autre l'arôme orange.
**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.
**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.


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