 **Marbré tout moelleux**

 **Pour 1 cake de 23 cm de long**

**- 50 g de beurre pommade**
**- 125 g de cassonade**
**- 210 g de** [**ricotta**](http://recettes.de/ricotta)
**- 2 œufs**
**- 150 g de farine**
**- 1 càc de levure chimique**
**- 15 g de cacao non sucré**
**- ½ càs de café lyophilisé**
**- 1,5 càs de rhum**

**1 moule à cake de 23 cm x 10 beurré**
**Préchauffage du four à 160°C** 

Travailler au fouet le beurre mou et le sucre pour obtenir une consistance de pommade.
Ajouter la ricotta et bien mélanger.
Incorporer les œufs un à un en continuant de fouetter.
Ajouter enfin la farine et la levure.
Lorsque la pâte est bien lisse, la partager en deux parties (2 x 325g environ).
Mélanger dans la première partie le rhum et dans l'autre le cacao et le café.
Mettre 2 cuillerées de pâte blanche dans le moule et poser par dessus 2 cuillerées de pâte au chocolat.
Continuer ainsi, la pâte s'étale peu à peu et remplit le moule.
Enfourner pour 45 minutes.
Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler.
Le couper délicatement en tranches.