 **Marbré tout moelleux**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Marbr%C3%A9-tout-moelleux-DSCN2358.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.