





# Cake Chocolat – Citron

(3 cakes)

 <b><u>Ingrédients</u></b>	 <b><u>Process</u></b>
<p>Farine 650g Sucre 500g Œuf 400g ou 8 œufs Sel 5g Beurre 500g Poudre à lever 20g Cacao en poudre 50g Pépite de chocolat 100g Citron confit 150g Eau de vie (facultatif)</p>	<p>Réaliser l'appareil à cake : À l'aide du robot, à la feuille, crémier le beurre pommade et le sucre. Ajouter ensuite un à un les œufs. Ajouter la farine et la poudre à lever. Diviser l'appareil obtenu en deux parts égales. Mélanger dans le cacao et les pépites de chocolat avec la première partie de l'appareil. Couper le citron confit en petits dés. Incorporer à l'autre moitié de l'appareil. Dans un moule à cake chemisé (beurré et fariné), superposé des couches des deux appareils jusqu'au <math>\frac{3}{4}</math> du moule. Pour ces quantités, on peut obtenir trois cakes dans des moules de 25cm. Cuire à 170°C pendant environ 35-40 minutes. Après refroidissement, on peut glacer le cake avec du chocolat fondu ou le napper de sirop de sucre (200g de sucre + 100g d'eau).</p>