PLUMCAKE MARMORIZZATO

Ricetta tedesca

Preparazione : 35 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : Per 15 fette

- 300 g di burro morbido a pezzetti - 250 g di zucchero - 370 g di farina - 1 baccello di vaniglia - 5 uova - 1 cucchiaio di lievito chimico - 70 ml di latte - 40 g di cacao in polvere - GLASSA: - 50 g di cioccolato fondente a pezzi

---

1. Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare lo stampo.

2. Mettere il burro nella bacinella in inox e avviare il programma ESPERTO 1 minuto / velocità 5 per ottenere una crema di burro morbida.

3. Aggiungere lo zucchero, il sale, le uova, la farina, il lievito, 40 ml di latte e il contenuto di un baccello di vaniglia e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Mettere la metà dell'impasto nello stampo e tenere l'altra metà nella bacinella inox.

4. Mettere il cacao in polvere e 30 ml di latte nella bacinella inox e avviare di nuovo il programma IMPASTI/DOLCI. Mettere quindi l'impasto con il cacao sull'impasto nello stampo e mescolare i due impasti con una forchetta facendo delle spirali.

5. Far cuocere il dolce 50 min. a 180°C. Prima di tirarlo fuori dal forno verificare la cottura con un coltello. Lasciar raffreddare il dolce su una griglia. Far fondere il cioccolato fondente nella bacinella pulita con il programma ESPERTO 10 minuti / velocità 0 / 55°C e stendere la glassa sul dolce. Mangiare quando la glassa si è raffreddata.

Consigli del cuoco :

Potete decorare le fette di dolce con un po' di zucchero a velo.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)