

# *Marbré au chocolat et au vinaigre de Xérès*

Voici une délicieuse recette découverte sur le [blog de Wonder Sophie](#). A tester et à déguster sans attendre !

Bon Appétit !



**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 45 minutes

## *Ingrédients pour 8/10 personnes*

Pour la partie chocolat :

- 90g de beurre mou
- 60g de crème fleurette
- 1 sachet de levure chimique
- 230g de farine
- 2 œufs

- 200g de sucre roux,
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 200g de chocolat feuilleté aux noisettes entières
- 100g de chocolat noir

Pour la partie fromage frais :

- 200g de fromage frais (type nature à tartiner de chez ED ou Leader Price)
- 60g de sucre en poudre
- 120g de beurre mou
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 œuf
- de l'extrait de vanille

*Préparation*

**A vos spatules !**

Mélangez au batteur le beurre mou et le sucre roux. Puis continuez à battre en ajoutant les 2 œufs, puis la farine et la levure chimique. Faites fondre les 2 chocolats au four à micro-ondes et ajoutez-le à la préparation avec le vinaigre de Xérès, tout en continuant à mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène. Versez cette préparation dans un saladier.

Nettoyez le bol du mixer afin de commencer la préparation de la 2ème partie du gâteau.

Mettez dans le bol du batteur le fromage frais, le sucre en poudre, l'œuf, la farine et la vanille. Battez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Dans le plat rectangulaire, versez la moitié de la préparation au chocolat, puis versez par dessus les 2/3 de la préparation au fromage frais. A l'aide d'un couteau à bout rond, réalisez des mouvements de bas en haut afin de mélanger les 2 préparations. Puis répartissez par petits tas espacés le restant des 2 préparations afin de réaliser un marbrage.

Enfournez 45 minutes le gâteau dans le four chaud. Sortez le gâteau et laissez-le refroidir avant de le couper en carrés.

Retrouvez l'article original et tout plein d'autres recettes sur [Wonder Sophie](#)