

Cake mi-choco mi-pistache

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de farine • 100 g de sucre • 1 sachet de levure chimique • 3 œufs
- 100 g de beurre + beurre pour le moule • 140 g de chocolat • 150 g de fromage blanc
- 60 g de pâte à pistache • 1 pincée de sel

Faire fondre le beurre.

Beurrer un moule et le réserver au frais. Allumer le four th6, 180°C.

Dans un saladier, mélanger à la spatule en bois la farine tamisée avec la levure et les oeufs. Ajouter le fromage blanc, le sel, le sucre, et le beurre fondu.

Faire fondre le chocolat.

Répartir la préparation dans 2 récipients différents.

Dans l'une, mélanger le chocolat fondu. Dans l'autre la pâte à pistaches.

Verser dans le moule, les deux pâtes en alternance jusqu'à épuisement des préparations.

Enfourner pour 50 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Laisser refroidir avant de démouler.