

Marbré Tricolore



PAPPA-REALE^{.NET} 

 Per uno stampo da plumcake da 20 cm

Ingredienti

225 g di farina "00"

125 g di zucchero

125 g di burro

3 uova grandi

125 ml di latte

10 g di lievito per dolci

1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere

100 g di cioccolato fondente

10 g di tè matcha

Procedimento

Sbattere i tuorli con lo zucchero e il burro a temperatura ambiente fino ad ottenere una crema, aggiungere il latte la farina e il lievito. Montare gli albumi a neve e poi su questi versare il composto di dei tuorli e zucchero, amalgamate bene con una spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto, dividere il composto in 3 ciotole e unire ad una la vaniglia, alla seconda il tè matcha e all'ultima il cioccolato fuso a bagnomaria. Distribuire i 3 impasti nello stampo imburrato alternandoli ed infornare. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per 20 minuti dopodiché alzare la temperatura a 180° e continuare la cottura per altri 20-25 minuti. Sfornare, togliere dallo stampo e lasciare raffreddare su una griglia prima di servire.