# ****Marbré café-Bailey's, sauce Carambar****note_5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Marbré café-Bailey s, sauce Carambar](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/319399/1360461870/marbre-cafe-bailey-s-sauce-carambar.shtml)  **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 35 mn  **Repos :** 0 mn |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Pour 6 personnes :**   Pour la sauce Carambar :   8 à 10 cl de crème liquide   12 à 15 Carambars   Pour le marbré :   160 g de beurre mou   180 g de sucre semoule   3 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)   1 sachet de levure chimique   5 cl de lait   180 g de farine   1 cuillère à soupe de [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe.shtml) soluble   3 cl de Bailey's | |  | | |
|  |
| * Préparation |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  1     Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Diluer le [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe.shtml) soluble dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude. | | |  |  2     Dans une [terrine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300079/terrine.shtml), [travailler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/108/travailler.shtml) le beurre mou avec le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporer les [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) entiers un par un, puis la farine et la levure. Ajouter le lait et bien mélanger. | | |  |  3     Partager la pâte en deux parties. Joigner à l'une le [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe.shtml) dilué et à l'autre le Bailey's. | | |  |  4     Beurrer et [fariner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/58/fariner.shtml) un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à cake. Verser les deux pâtes dans le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) en les alternant. | | | Marbré café-Bailey s, sauce Carambar | |  5     Cuire le gâteau à four moyen pendant 35 minutes environ. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. | |  |  6     Préparer la sauce carambar. Couper les Carambars en petits morceaux. Faire chauffer dans une petite casserole à feu doux la crème liquide avec les Carambars jusqu'à ce qu'ils soient fondus tout en remuant régulièrement avec une cuillère en bois. Laisser tiédir la sauce. Servir chaque part de marbré nappée d'un peu de sauce. | | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Ajouter éventuellement 1 à 2 cl de Bailey's dans la sauce Carambar. Servie tiède, la sauce est exquise mais vous pouvez la servir froide(elle sera plus épaisse). | |
|  |