

Cake citron et fraise

Ingredients
Cake citron
2 oeufs
45g de beurre fondu
2 citrons bio
140g de farine
4g de levure chimique
160g de sucre
Confit de fraise
120g de purée de fraises
10g de sucre
2g de pectine
Glaçage
160g de chocolat blanc
20g d'huile
30g de chocolat ruby
1cuillère à café d'huile
des amandes hâchées

cake citron

- Pour le moule Kyoto de Silikomart -

Prchauffer le four 160C

Prlever le zest des 2 citrons et mlanger au sucre

Ajouter les oeufs et mlanger

Verser le jus des 2 citrons et mlanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mlanger

Incorporer le beurre fondu froid

Verser dans le moule pralablement beurr

Enfourner pendant environ 50 minutes

Enlever le tube, dmouler et laisser refroidir sur une grille

Confit de fraises

Faire chauffer la pure de fraises

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Incorporer le mlange la pure de fraise

Faire chauffer sur feu moye en continuant de mlanger durant 2 3 minutes

En remplir la cavit du cake

Mettre au frais 1h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Cake citron et fraise

Glaçage

Faire fondre au bain marie les 2 chocolats sparemment

Dans le chocolat blanc ajouter les 20g d'huile, mlanger et napper le cake

Mlangere le chocolat ruby, la cuillre d'huile et mlanger

Mettre en poche et faire des lignes sur le cake

Puis passer un couteau dans le sens inverse des lignes, dans un sens puis dans l'autre pour faire l'effet mille feuille

Sur les cts du cake ajouter des amandes hches

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr