

Cake vanille et framboises

Ingredients
Cake vanille
1 oeuf
65g de beurre mou
125g de sucre
140g de farine
3g de levure chimique
120g de crème liquide entière
1cuillère à café de poudre de vanille
Confit de framboises
120g de purée de framboises
12g de sucre
1,2g de pectine NH
Glaçage au chocolat
160g de chocolat
1cuillère à soupe d'huile
25g d'amandes hâchées
Ganache vanille
1/2cuillère à café de poudre de vanille
125g de crème liquide entière
30g de chocolat blanc
1g de gélatine

Cake vanille

- Pour le moule kyoto -

Prchauffer le four 160C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer l'oeuf, puis la crme liquide

Ajouter la farine, la levure chimique, la poudre de vanille et mlanger

Verser dans le moule pralablement beurr et farin

Enfourner environ 1h15

Dmouler et laisser refroidir

Confit de framboises

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Faire chauffer la pure de framboise

Incorpore rle mlange sucre/pectine et laisser chauffer une bonne minute

Laisser tidir, mettre en poche et remplir le trou du cake

Ne pas oublier de boucher une extrmit !

Mettre au frais 1h

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

Cake vanille et framboises

Glaçage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer l'huile et les amandes haches

Verser sur le cake pour le recouvrir

Ganache vanille

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme liquide

Hors du feu, ajouter le chocolat blanc et mlanger

Incorporer la glatine essore et la vanille en poudre

Filmer au contact et mettre au frais au minimum 4h

Monter la ganache , mettre en poche et garnir le dessus du cake

Dcorer comme il vous plait

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