

Cake marbré framboise

Ingredients
3 oeufs
170g de sucre
190g de farine
6g de levure chimique
30 + 35g de crème liquide entière
35g de purée de framboises
60g de beurre

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 40s/vitesse 3

Ajouter 30g de crme liquide 30s/vitesse 3

Enlever le fouet

Verser la farine et la levure 30s/vitesse 3

Incorporer le beurre 20s/vitesse 3

Diviser la pte en 2

Dans l'une des deux ptes incorporer 35g de crme liquide et bien mlanger

Dans l'autre incorporer la pure de framboise et bien mlanger

Verser les ptes dans le moule cake en alternant les couches

Puis l'aide d'une pointe de couteaux faire des zigzags pour avoir l'effet marbr

Enfourner pendant 50 minutes

Laisser refroidir sur une grille avant de dguster

ASTUCE

Dans la pâte à la framboise vous pouvez ajouter une goutte de colorant rose en gel pour que la pâte ait une belle couleur

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