



## 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

Préchauffer le four à 170°C

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

Ajouter 30g de crème liquide 30s/vitesse 3

Enlever le fouet

Verser la farine et la levure 30s/vitesse 3

Incorporer le beurre 20s/vitesse 3

Diviser la pâte en 2

Dans l'une des deux pâtes incorporer 35g de crème liquide et bien mélanger

Dans l'autre incorporer la purée de framboise et bien mélanger

Verser les pâtes dans le moule à cake en alternant les couches

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

Enfourner pendant 50 minutes

Laisser refroidir sur une grille avant de déguster

### ASTUCE

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