LE CAKE AUX FRAMBOISES



LES INGREDIENTS

L'appareil à cake (en grammes)

330. sucre glace

120 poudre noisette

30. miel

4. vanille liquide

130. farine

4. levure chimique

300 blanc d'œufs (environ 10)

180 beurre noisette

QS cassonade

La garniture

40 framboises (fraiches ou surgelées)

Ou abricots, griottes

L'APPAREIL A CAKE

Faire légèrement fondre 50g de beurre et ,à l'aide d'un pinceau ,beurrez trois moules de 18 cm de diamètre . Recouvrir le moule de sucre cassonade. retournez le moule pour enlever le surplus de sucre .

Chauffez 180g beurre dans une petite casserole, jusqu'à ce qu'il « chante », et a une belle odeur noisette .

Tamisez la farine avec la levure chimique. Au batteur ou à la main , mélanger , tous les produits secs. Ajoutez le miel, la vanille liquide et les blancs d'œufs liquides, puis le beurre noisette chaud . versez dans les moules .

LA GARNITURE

Disposez une douzaine de framboises surgelées sur le cake avant d'enfourner

LA CUISSON

- -Cuire 30 mn à 175° four ventilé
- -Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau. Si aucune masse ne colle au couteau cela signifie que le cake est cuit

CONSEIL

- -attention la recette étant très riche, comptez un cake pour 6 pers
- -ce cake se conserve une semaine, et se congèle très bien., d'où l'intérêt d'en faire une série de trois
- -vous pouvez remplacer les framboises par des abricots ou griottes
- -vous pouvez utiliser des moules cannelés ou en forme de marguerites