

Cake framboise et vanille

Ingredients
Cake vanille
80g de beurre mou
80g de sucre
2 oeufs
3g de levure chimique
135g de farine
30g de crème liquide entière
1cuillère à café de pâte de vanille
Confit de framboises
150g de purée de framboises
1,5g de pectine NH
15g de sucre
Ganache montée vanille
125g de crème liquide entière
35g de chocolat blanc
1g de gélatine
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Cake vanille

Prchauffer le four 160C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les oeufs un un

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

Verser dans le moule pralablement beurr

Enfourner environ 45 minutes

Dmouler et laisser refroidir

Confit de framboises

Mlanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de ct

Faire chauffer la pure de framboises

Verser le mlanger sucre/pectine et faire chauffer une minute en mlangeant

Laisser tidir et remplir le cake

Mettre au frais 2h

Ganache montée vanille

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme liquide avec la vanille en poudre

Hors du feu, incorporer la glatine essore puis le chocolat blanc en petits morceaux

Filmer au contact et mettre au frais une nut

Le lendemain monte la ganache, mettre en poche et dcorer le cake comme il vous plait

Ajouter des framboises fraîches sur le dessus pour encore plus de gourmandise

---