



Cake marbré framboise

Ingredients

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

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Ajouter 30g de crème liquide, mélanger

Verser la farine et la levure, mélanger

Ajouter le beurre fondu, mélanger

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