



Cake à la framboise

Ingredients

Cake

3 oeufs
90g de purée de framboises
180g de farine
120g de beurre mou
140g de sucre
8g de levure chimique
125g de framboises

Glaçage

14g de purée de framboises
100g de sucre glace

Cake

Préchauffer le four 180°C

Fouetter le beurre mou et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse

Incorporer les oeufs 1 par 1

Verser la moitié de la puree de framboise et mélanger

Ajouter la farine et la levure, mélanger

Verser le reste de la puree de framboise et mélanger

Mettre la pâte dans le moule cake préalablement beurré, en dispersant quelques framboises entières (en garder 4 grosses pour la déco)

Enfourner environ 45 minutes

Laisser refroidir et démouler

Glaçage à la framboise

Mélanger ensemble le sucre glace et la puree de framboises jusqu'à obtention d'une préparation lisse

Napper le cake et disposer les framboises coupées en 2

Mettre au frais pour que le glaçage durcisse