

Cake marbré pistache & fleur d'oranger

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 75g de beurre
- 4 œufs
- 110g de sucre
- 100g de purée de pistache
- 150g de farine
- 6g de levure chimique
- 70g de beurre
- 4 œufs
- 110g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'extrait de fleur d'oranger
- 170g de farine
- 6g de levure chimique

Préparation

1. : 20 minutes + 1h30 de repos + 1 heure de cuisson J'ai utilisé la purée de pistache & les pistaches entières Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la purée de pistache.
3. Incorporez ensuite la farine et la levure préalablement tamisées, puis le beurre fondu.
4. Mettez la pâte au réfrigérateur au minimum 1h30.
5. La pâte fleur d'oranger : de beurre 4 œufs de sucre 2 cuillères à soupe d'extrait de fleur d'oranger de farine de levure chimique Faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir.
6. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez l'extrait de fleur d'oranger.
7. Incorporez ensuite la farine et la levure préalablement tamisées, puis le beurre fondu.
8. Mettez la pâte au réfrigérateur au minimum 1h30.
9. Cuisson : Un peu de beurre Quelques pistaches Un peu de purée de pistache Après le repos, préchauffez le four à 165°C.
10. Dans un moule beurré/farine ou chemisé avec du papier sulfurisé, alternez les deux pâtes.
11. Terminez avec un fin trait de beurre pour que le cake s'ouvre de façon uniforme pendant la cuisson.
12. Enfournez pour 1 heure environ de cuisson, un couteau planté dans le cake doit ressortir sec quand le cake est cuit.
13. Démoulez-le, laissez-le refroidir sur une grille, puis décorez-le avec un peu de purée de pistaches et quelques pistaches entières avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com