

Cake à la framboise

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 60g de beurre
- 4 œufs
- 120g de sucre
- 200g de purée de framboise type Ponthier
- 50g de crème liquide à 30% de matière grasse
- 7g de levure chimique
- 200g de farine
- 25g de purée de framboise
- 40g d'eau
- 20g de sucre
- 250g d'inspiration framboise de Valrhona
- 65g d'huile neutre (type pépin de raisin)

Préparation

1. dans une casserole.
2. Quand le sucre est totalement dissous, ôtez la casserole du feu.
3. Imbibez le cake encore chaud à l'aide d'un pinceau.
4. Faites fondre l'inspiration framboise au bain-marie, puis ajoutez l'huile.
5. Mélangez bien, puis attendez que le glaçage soit entre 30 et 35°C pour le verser sur le cake posé sur une grille.
6. Laissez cristalliser, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com