



Cake vanille et framboises

Ingredients

Cake vanille

1 oeuf
65g de beurre mou
125g de sucre
140g de farine
3g de levure chimique
120g de crème liquide entière
1cuillère à café de poudre de vanille

Confit de framboises

120g de purée de framboises
12g de sucre
1,2g de pectine NH

Glaçage au chocolat

160g de chocolat
1cuillère à soupe d'huile
25g d'amandes hâchées

Ganache vanille

1/2cuillère à café de poudre de vanille
125g de crème liquide entière
30g de chocolat blanc
1g de gélatine

Cake vanille

- Pour le moule kyoto -

Préchauffer le four à 160°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer l'oeuf, puis la crème liquide

Ajouter la farine, la levure chimique, la poudre de vanille et mélanger

Verser dans le moule préalablement beurré et fariné

Enfourner environ 1h15

Démouler et laisser refroidir

Confit de framboises

Mélanger ensemble le sucre et la pectine

Faire chauffer la purée de framboise

Incorpore le mélange sucre/pectine et laisser chauffer une bonne minute

Laisser tiédir, mettre en poche et remplir le trou du cake

Ne pas oublier de boucher une extrémité !

Mettre au frais 1h



Cake vanille et framboises

Glaçage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer l'huile et les amandes hachées

Verser sur le cake pour le recouvrir

Ganache vanille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crème liquide

Hors du feu, ajouter le chocolat blanc et mélanger

Incorporer la gélatine essorée et la vanille en poudre

Filmer au contact et mettre au frais au minimum 4h

Monter la ganache, mettre en poche et garnir le dessus du cake

Décorer comme il vous plait