



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 170C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter 30g de crme liquide, mlanger

Verser la farine et la levure, mlanger

Ajouter le beurre fondu, mlanger

Diviser la pte en 2

Dans l'une des deux ptes incorporer 35g de crme liquide et bien mlanger

Dans l'autre incorporer la pure de framboise et bien mlanger

Verser les ptes dans le moule cake en alternant les couches

Puis l'aide d'une pointe de couteaux faire des zigzags pour avoir l'effet marbr

Enfourner pendant 50 minutes

Laisser refroidir sur une grille avant de dguster

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