



Cake framboise et vanille

Ingredients

Cake vanille

80g de beurre mou
80g de sucre
2 oeufs
3g de levure chimique
135g de farine
30g de crème liquide entière
1cuillère à café de pâte de vanille

Confit de framboises

150g de purée de framboises
1,5g de pectine NH
15g de sucre

Ganache montée vanille

125g de crème liquide entière
35g de chocolat blanc
1g de gélatine
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Cake vanille

Préchauffer le four 160C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les oeufs un par un

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

Verser dans le moule préalablement beurré

Enfourner environ 45 minutes

Démouler et laisser refroidir

Confit de framboises

Mélanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de côté

Faire chauffer la puree de framboises

Verser le mélange sucre/pectine et faire chauffer une minute en mélangeant

Laisser tiédir et remplir le cake

Mettre au frais 2h

Ganache montée vanille

Mettre la gélatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme liquide avec la vanille en poudre

Hors du feu, incorporer la gelatine essore puis le chocolat blanc en petits morceaux

Filmer au contact et mettre au frais une nuit

Le lendemain monte la ganache, mettre en poche et dcorer le cake comme il vous plait

Ajouter des framboises fraîches sur le dessus pour encore plus de gourmandise
