

Délice pamplemousse mascarpone

Ingrédients:

125 g de sucre
2 oeufs
75 g de beurre fondu
125 g de farine
1/2 sachet de levure
100 ml de mascarpone
1 pamplemousse
100 ml de sucre glace

Réalisation:

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier mélanger au fouet les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Presser le pamplemousse et diviser son jus en deux.

Ajouter au mélange oeufs sucre, le beurre fondu et la moitié du jus de pamplemousse. Mélanger.

Ajouter la farine, la levure et enfin le mascarpone, et mélanger délicatement.
Disposer dans un moule à manqué de petite taille ou à cake (le gâteau ne va pas gonfler)

Faire cuire 30 à 35 min à 180°C ou jusqu'à ce qu'il soit doré et que la lame d'un couteau ressorte sèche.

Après cuisson laisser reposer quelques minutes le gâteau dans son moule.
Préparer le sirop d'imbibage, en mélangeant le sucre et la 2ème moitié du jus de pamplemousse.

Démouler le gâteau et verser le sirop directement sur celui-ci.
Laisser refroidir et déguster!!!!