

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CAKE AUX FRUITS ROUGES LEGER COMME LA NEIGE



Pour 1 cake moyen
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 5 blancs d'oeufs
- 1 oeuf
- 120 g de beurre
- 120 g de sucre
- 100 g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique (5g)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de fruits rouge surgelés
- Une pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Décongelez vos fruits rouges dans une passoire afin que l'eau qui dégorge des fruits soit à part.

Faites fondre le beurre.

Dans un saladier, mélangez avec un fouet l'oeuf, le sucre vanillé et le sucre. Ajoutez le beurre fondu puis la levure chimique et petit à petit la farine. Mélangez le tout.

Montez les blancs d'oeufs avec une pincée de sel jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Intégrez-les à la première préparation, mélangez délicatement sans casser les blancs d'oeuf, faites en sorte d'obtenir une pâte homogène.

Prélevez le quart de cette pâte que vous mettez dans un saladier vide puis ajoutez les fruits rouges décongelés.

Mélangez le tout délicatement.

Beurrez et farinez un moule à cake pas trop grand, disposez une couche de pâte à cake neutre puis dessus la totalité du mélange aux fruits rouges puis couvrir le tout avec le reste de la pâte à cake normale.

Enfournez et laissez cuire 30 min, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Attendez 10 min avant de le démouler.