

Cake au mascarpone, aux pommes et fraises séchées

- 200 g de mascarpone
- 80 g de sucre
- 3 oeufs
- 225 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 pommes
- 125 g de fraises séchées

Dans un saladier avec un batteur électrique, ou au robot avec le fouet à fil, fouetter le mascarpone quelques secondes, juste pour le détendre et le rendre moins compact. Ajouter le sucre et fouetter encore, environ 1 minute.

Ajouter les œufs un à un en fouettant le mélange 1 minute environ après chaque ajout, toujours à l'aide du batteur électrique (c'est grâce à cela que le cake obtient tout son moelleux).

Ajouter la farine, la levure et la vanille et mélanger à la maryse, ou à la spatule, ou au batteur plat avec le robot. Enfin ajouter les pommes préalablement épluchées et coupées en dés, ainsi que les fraises séchées coupées également en dés et mélanger à nouveau.

Préchauffer le four à 210°C et verser la préparation dans un gros moule à cake recouvert de papier cuisson (j'ai fait un mini cake en plus).

Enfourner pour 5 minutes à 210°C, puis baisser ensuite à 180°C et poursuivre la cuisson 55 minutes (Pour vérifier la cuisson, planter la lame d'un couteau dans le cake, celle-ci doit ressortir sèche, sans trace de pâte).

