



## Conseil



Pour conserver le gâteau de manière à ce qu'il soit encore délicieux après 3 jours, enveloppe-le sans les fleurs dans du film alimentaire et conserve-le au réfrigérateur.

# Gâteau marbré aux framboises

## Caotina®



**Quantité**  
12 pièces



**Préparation**  
plus de 60 minutes

### Il te faut ...

- 200 g de beurre (à température ambiante)
- 100 g de sucre
- 1 p. de sel
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 300 g de farine blanche
- 2 cc de levure chimique
- 50 g de Caotina Blanc
- 50 g de Caotina Original
- 2 cs de cacao en poudre
- 110 ml de lait entier
- 100 g de framboises
- Beurre et 2 cs de farine pour le moule
- 1 s. de glaçage au chocolat Fleurs pour la décoration

### C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter les œufs un par un en mélangeant env. 1 minute entre chaque œuf. Incorporer la crème fraîche.
- ♥ Mélanger la farine et la levure chimique, puis tamiser au-dessus de la pâte. Les incorporer rapidement et diviser ensuite la pâte en deux en la versant dans deux saladiers. Ajouter 50 g de Caotina Blanc et 40 ml de lait dans un saladier. Dans l'autre saladier, ajouter 50 g de Caotina Original, 2 cs de cacao en poudre et 60 ml de lait.
- ♥ D'une contenance de 1,5 litre (par exemple un moule à kouglof). Verser ensuite les deux pâtes dans le moule en alternant une couche de pâte claire et une couche de pâte foncée. Enfoncer les framboises dans la couche claire.
- ♥ Cuire 50 à 60 minutes au milieu du four préchauffé à 175 °C sur chaleur voûte et sole. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si la pâte ne colle plus au couteau, le gâteau peut être sorti du four et laissé à refroidir sur une grille.
- ♥ Démouler le gâteau et le décorer avec le glaçage et les fleurs.