



Conseils

Une fois le gâteau cuit, le laisser reposer dans son moule pendant cinq à dix minutes avant de le retourner.

♥ ♥ ♥

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®



Pour 12 parts



Préparation
30 minutes



Cuisson
50 – 60 minutes



Un moule à kouglof
d'env. 1,5 litres

Il te faut...

- 200 g de beurre (à température ambiante)
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 300 g de farine blanche
- 2 cc de levure chimique
- 50 g de Caotina Blanc en poudre
- 50 g de Caotina Original en poudre
- 2 cs de cacao en poudre
- 110 ml de lait entier
- 100 g de framboises
- 2 cs de beurre et de farine pour le moule
- 1 sachet de glaçage au chocolat
- quelques 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 1 min. 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 la Caotina Blanc et 40 ml de lait dans un saladier. Dans l'autre saladier, ajouter la Caotina Original, le cacao en poudre et 60 ml de lait.
- ♥ Beurrer généreusement et fariner un moule 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 min. 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.