

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Cake surprise

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients :

La pâte colorée :

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 10 cl d'huile d'olive vierge extra Fruitée
- 1 pointe de colorant rouge
- 1 sachet de sucre vanillé

La pâte nature :

- 3 œufs
- 190 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 160 grammes de sucre
- 10 cl de crème fleurette
- 10 cl d'huile d'olive vierge extra Fruitée
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation :

La pâte colorée : Avec le fouet électrique blanchissez les œufs avec le sucre puis incorporez toujours avec le fouet le beurre fondu puis la farine.

Ajoutez le colorant et la vanille. Mélangez.

Étalez la pâte dans un moule rectangle, enfournez dans un four préchauffé à 160°C pour 20 minutes de cuisson.

Lorsque la pâte est cuite, laissez-la reposer 10 minutes.

Démoulez le gâteau et découpez-le avec un emporte-pièce en forme de cœur.

Superposez les cœurs afin de mieux les placer dans le moule à cake.

Préparez la pâte blanche : Dans un saladier mélangez au fouet les œufs et le sucre pour obtenir une texture mousseuse et pâle.

Ajoutez la crème fleurette, le sucre vanillé et le sel puis mélangez soigneusement.

Incorporez la farine et la levure en 3 fois et bien mélanger le tout. Ajoutez en dernier le beurre fondu et mélangez le tout. (Le fait d'ajouter le beurre en dernier donne un meilleur résultat au cake)

Versez 1/4 de pâte dans un moule à cake beurré et fariné.

Placez les cœurs tout le long du moule sur la pâte nature. Coulez le reste de la pâte sur les côtés et sur les cœurs.

Mettez à cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laisser tiédir avant de démouler le cake.