



Cake aux châtaignes



Rezept für

Ingrédients

400 g purée de châtaignes
100 g sucre
100 g beurre, liquide
150 g noisettes concassées
3 jaunes d'oeufs
10 g levure chimique
3 blancs d'oeufs, montés en neige
Un peu de beurre et de farine pour le moule à cake

Préparation

Dans une terrine, battre la purée de châtaignes et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse. Incorporer le beurre liquide, les noisettes, le jaune d'oeuf et la levure chimique. Incorporer délicatement les oeufs en neige. Introduire la masse dans un moule à cake beurré et saupoudré de farine. Préchauffer l'appareil à 170 °C (air chaud). Enfourner le moule à cake sur la grille, niveau 1, et cuire à 170 °C (air chaud + vapeur) pendant 60 minutes. Retirer le cake de l'espace de cuisson et le laisser refroidir. Démouler le cake avec précaution.

Anrichten

Cuisson

Préchauffage - niveau 1
60 minutes | 170 °C (air chaud)

Conseil

Facultatif: décorer avec du chocolat blanc ou du sucre glace.