



Gâteau aux Amandes et aux Canneberges



Préparation du sirop de trempage

Porter à ébullition tous les ingrédients, puis laisser refroidir.

Préparation du gâteau

Laisser mariner les canneberges dans le vinaigre de framboise pendant la nuit. Battre le sucre avec les oeufs et le zeste de citron râpé pendant 15 minutes avec le fouet du robot de cuisine, jusqu'à obtention d'une mousse. Incorporer délicatement la demi-crème, le beurre puis la purée de fruits de la passion dans les oeufs battus, puis mélanger avec le batteur plat. Incorporer la farine et la farine d'amandes avec la levure chimique. Egoutter les canneberges, puis les incorporer au mélange pour terminer. Revêtir le moule à gâteau de papier sulfurisé, puis verser le mélange. Faire cuire au four à 180 °C (chaleur tournante) pendant 12 minutes, puis faire cuire 30 minutes supplémentaires à 150 °C. Démouler le gâteau, le laisser refroidir sur une grille et le tremper deux à trois fois dans le sirop.

Rezept für 4

Ingrédients pour le sirop de trempage

100 g de jus de canneberge
70 g de jus d'orange
130 g de sucre

Ingrédients pour le gâteau

75 g de canneberges
50 g de vinaigre de framboise
255 g de sucre
3 ½ d'oeufs
1 citron non traité, zeste râpé
1 limette non traitée, zeste râpé
38 g de demi-crème acidulée
75 g de beurre mou
75 g de purée de fruits de la passion
165 g de farine
75 g de farine d'amandes
8 g de levure chimique