



Toque & Tablier



Cake aux framboises et éclats d'amandes

**Pour 6 personnes.
Préparation 20 min**

Bien s'organiser : Si vous réalisez ce cake en avance, gardez dans un papier d'aluminium ou une boîte hermétique afin qu'il ne sèche pas.

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 2 œufs
- 140 g de beurre doux

L'épicier :

- 140 g de sucre en poudre
- 70 g de maïzena
- 70 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 115 g d'amandes en poudre
- 30 g d'amandes effilées

Le primeur :

- 150 g de framboises fraîches (ou à défaut des surgelées)

1. Faites toutes les pesées. Vous pouvez très bien prendre un seul et même récipient pour peser la maïzena, la farine et la poudre d'amandes. Préchauffez le four à 170°.
2. Découpez le beurre en morceaux grossiers et mettez 20 secondes au micro-ondes pour qu'il ramollisse. Avec un batteur électrique, fouettez les œufs et le sucre dans une grande jatte jusqu'à ce que le mélange commence à mousser et à s'éclaircir. Ajoutez ensuite la farine, la maïzena, la levure, la poudre d'amande et mélangez toujours au batteur (ne mélangez pas trop, cela n'a pas d'importance s'il y a des grumeaux)

3. Ajoutez le beurre et mélangez encore afin que le beurre soit bien incorporé.
Renversez le tout dans un moule à cake (la consistance est épaisse, c'est normal, aidez-vous d'une spatule pour étaler uniformément la pâte).
4. Lavez les framboises, posez-les uniformément sur la pâte en les enfonçant légèrement. Parsemez d'amandes effilées et enfournez pour 50 minutes.
Laissez refroidir avant de démouler et envoyez !