

CAKE AU CHOCOLAT BLANC TONKA ET AMARENA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 45 mn

Pour un moule à cake:

300 g de chocolat blanc

75 g de sucre

3 œufs moyens

150 g de farine

1 fève tonka râpée

150 g de cerises amarena avec leur sirop

Un peu de beurre pour le moule s'il n'est pas en silicone

Préchauffer le four à 160°.

Au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions, faire fondre le chocolat blanc et le beurre et laisser tiédir 2 ou 3 minutes.

Au robot, battre les œufs et le sucre et verser doucement l'appareil beurre-chocolat fondu. Bien mélanger avant d'ajouter la farine et la fève tonka râpée. Lorsque le mélange est homogène, à la spatule, incorporer les cerises et leur sirop sans trop insister. Garder un peu de sirop.

Verser la pâte dans le moule à cake beurré si nécessaire et avec le dos d'une cuillère lisser le dessus du cake avec le sirop restant.

Enfourner et au bout de 15 mn, monter la température à 180°. Une lame piquée dans le gâteau doit ressortir à peine sèche.

Laisser refroidir avant de démouler.