

Cake amande à la rose et aux framboises selon le cake Ispahan de Pierre Hermé



Je l'adapte un peu cependant et vous le propose avec une version sans gluten en remplaçant la farine par de la maïzena.

~~~~~

Créés par Délices & Sens et son chef Aymeric Pataud, les concentrés d'arômes grands crus permettent d'aromatiser toutes les préparations culinaires salées ou sucrées, chaudes ou froides.

~~~~~

Farine ou maïzena à vous de choisir, il en faut peu, la base est faite de poudre d'amande. Une cuisson très longue à four 150° ou 160° lui donne un moelleux incomparable.

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 150 g de framboises fraîches (elles devraient moins tomber au fond !) ou congelées
- 110 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 120 g de poudre d'amande
- 3 œufs
- 80 g de farine ou 60 g de maïzena
- 50 g de sucre en poudre extra fin si possible
- 10 gouttes d'arôme de rose (ou du sirop de rose)

Préparation

- Allumez le four à 180°.
- Beurrez et farinez un moule à cake de 24 cm.
- Tamisez la poudre d'amande et le sucre glace.
- Dans la cuve d'un robot, faites mousser le beurre en pommade avec le mélange poudre d'amandes-sucre glace, puis ajoutez 2 jaunes d'œufs et 1 œuf entier et continuez à battre 2 mn.

Incorporez alors l'arôme de rose.

- Montez les 2 blancs d'œufs restants en neige pas trop ferme, en incorporant peu à peu le sucre semoule.

Avec une spatule, incorporez les blancs au premier mélange en même temps la farine tamisée ou la maïzena.

- Garnissez le moule d'1/3 de la pâte, déposez-y la moitié des framboises, couvrez-les d'1/3 de pâte, du reste des framboises et, enfin, du reste de pâte.

Oui j'ai bien fait tout cela, mais mes framboises sont tombées au fond ... tant pis.

Lissez le dessus, enfournez, et baissez la température à 150°.

- Laissez cuire de 1h45 à heures (selon votre four).

Laissez refroidir à température ambiante.

Le cake se conserve 10 jours au frais.

Ce parfum de rose est merveilleux !

