



CAKE MARBRÉ PISTACHE FRAMBOISE



Pour un moule à cake de 22 x 10 x 6

L'appareil à la pistache : 90g de pâte pure pistache, 100g de beurre pommade, 100g de miel d'acacia, 100g de sucre en poudre, 3 œufs, 195g de farine, 7g de levure chimique, 75g de crème fleurette 35% MG.

Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot mélanger à la feuille le beurre pommade, le sucre, la pâte de pistache puis le miel pour obtenir un appareil crémeux. Incorporer les œufs un à un. Ajouter la crème puis la farine tamisée. Mettre l'appareil obtenu dans une poche munie d'une douille lisse de 10/12 mm.

L'appareil à la framboise : 40g de purée de framboise, 35g de beurre pommade, 35g de sucre semoule, 35g de miel d'acacia, 1 œuf, 65g de farine, 3g de levure chimique, 25g de crème fleurette 35% MG, 1 pointe de couteau de colorant rouge.

Dans la cuve du robot mélanger à la feuille le beurre pommade et le sucre puis ajoutez le miel. Quand l'appareil est lisse ajouter l'œuf en continuant de battre jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter ensuite la purée de framboise mélangée à la crème, puis la farine tamisée avec la levure. Remplir également une poche avec le mélange.

Préchauffer le four à 150°. Garnir le fond du moule beurré et fariné avec l'appareil à la pistache en commençant par les bords en allant vers le centre et en formant des spirales. Procéder de même avec l'appareil à la framboise. Alternier ensuite les couches en terminant par la pistache. Il doit y avoir 3 couches d'appareil à la pistache pour 2 couches d'appareil à la framboise. A l'aide d'une spatule coudée lisser la surface en dôme. Enfourner environ 1h 1/2 en vérifiant le bon degré de cuisson avec une pique. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Poudrer éventuellement de sucre glace au moment de la dégustation.