


Cake au café

Un délicieux cake pour les amateurs de café, pour une petite pause...bien corsée !

environ 20 parts

 Débutant

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à kouglof (Ø 22 cm)

Pour la pâte:

250 gr. de beurre pommade (mou)

300 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

4 oeufs

375 gr. de farine de blé

2 c. à c. rase de Levure Chimique

Dr.Oetker

100 gr. d' amandes émondées

50 gr. de cacao en poudre

250 ml de café fort

Et aussi:

sucre glace

① Beurrez et farinez le moule. Hachez grossièrement les amandes.

② Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

③ Préparation de la pâte :

Travaillez le beurre au batteur électrique dans un récipient. Ajoutez progressivement le sucre, le sucre vanillé et travaillez jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Ajoutez les œufs un à un et travaillez à vitesse rapide.

④ Mélangez la farine, la levure, le cacao et les amandes puis ajoutez à la préparation en 2 temps, en alternant avec le café.

⑤ Versez la pâte dans le moule, placez au four dans le tiers inférieur et faites cuire :

Position de la grille : Bas



Dr. Oetker France

- ⑥ Sortez le cake du four, laissez reposer 10 min. puis démoulez et laissez refroidir sur une grille. Saupoudrez de sucre glace avant de déguster.

Conseils

- Vous pouvez également réaliser ce gâteau dans un moule à cake. Pour vérifier la cuisson de votre cake, plantez la lame d'un couteau. Si elle ressort sèche, votre cake est cuit !

