


Cake au pavot et aux fruits rouges

La fraîcheur des fruits rouges, la touche chic du pavot pour un cake élégant et exquis à l'heure du thé !

environ 12 tranches

 Débutant

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à cake de 30 cm

Pour la pâte:

175 gr. de farine de blé

2 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker

75 gr. d' amandes blanches en poudre

175 gr. de sucre

150 ml de yaourt

75 ml d' huile

3 oeufs

0,5 c. à c. d' extrait naturel de citron

25 gr. de graines de pavot bleu

Pour la décoration:

75 gr. de chocolat blanc

150 gr. de baies (framboises, groseilles, myrtilles...)

- 1 Beurrez et farinez le moule à cake. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine, la levure chimique, les amandes en poudre et le sucre.

- 3 Dans un petit récipient, mélangez le yaourt, l'huile les œufs et l'extrait de citron. Creusez un puits dans les ingrédients secs et versez-y ce mélange. Battez les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse lisse. Ajoutez les graines de pavot.

- 4 Versez la pâte dans le moule, placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 5 Laissez refroidir sans démouler pendant env. 10 min.



⑥ Décoration :

Faites fondre le chocolat au bain-marie à feu doux. Versez le chocolat en filet sur le cake, décorez de fruits rouges puis reversez un filet de chocolat par-dessus.

Conseils

- Vous pouvez également réaliser des mini cakes : réduisez le temps de cuisson à 20-25 min.

