

Cake au thé matcha & noix de coco

Pour changer du caké marbré classique, essayez cette version plus exotique !

environ 10 - 12 tranches



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à kouglof de 22 cm ou moule à bundt cake, ou 1 moule à cake de 30 x 11 cm

Pour la pâte:

225 gr. de beurre
150 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
4 oeufs
275 gr. de farine de blé
3 c. à c. rases de Levure Chimique Dr.Oetker
2 c. à s. de lait

Pour la pâte verte :

2 c. à c. de thé matcha
15 gr. de sucre
2 c. à s. de lait

Pour la pâte claire :

3 c. à s. de noix de coco râpée
2 c. à s. de lait

Pour le glaçage:

100 gr. de sucre glace
0,5 c. à c. de thé matcha
2 c. à s. d' eau
2 c. à s. de noix de coco râpée

- 1 Beurrez et farinez le moule (si vous utilisez un moule à cake, tapissez-le de papier cuisson). Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Dans un récipient ou la cuve de votre batteur, battez le beurre jusqu'à obtention de masse onctueuse. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le sel et travaillez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez ensuite les œufs un à un (un œuf toutes les 30 sec.) et travaillez à vitesse maximum.
- 3 Mélangez la levure avec la farine, puis ajoutez à la préparation en deux temps, en alternant avec le lait.
- 4 Prélevez un tiers de la pâte et ajoutez la poudre de thé matcha, le sucre, le lait et mélangez bien.
- 5 Ajoutez le lait et la noix de coco râpée à la pâte nature.



- 6 Versez et répartissez la pâte claire uniformément dans le moule. Versez par-dessus la pâte verte au matcha. A l'aide d'une fourchette, ramenez la pâte claire sur la pâte verte en faisant un geste circulaire de bas en haut pour former des marbrures.
- 7 Placez au four et faites cuire :
Position de la grille : Bas
- 8 Sortez le cake du four, laissez reposer 10 min. puis démoulez sur une grille et laissez refroidir.
- 9 Tamisez le sucre glace. Ajoutez l'eau et la poudre de thé matcha et remuez jusqu'à obtention d'un glaçage assez dense. Versez le glaçage sur le cake et saupoudrez de noix de coco râpée. Laissez prendre.

Conseils

- Si vous utilisez un moule à cake : au bout de 15 minutes de cuisson, pratiquez une entaille d'env. 1 cm sur toute la longueur du cake puis poursuivez la cuisson.

