

<http://piroulie.canalblog.com>



Une délicieuse recette de cake qui plaira aux enfants et qu'on peut faire sans fruits rouges ce qui évite tous les problèmes de bedikah

J'ai donné les quantités de la recette initiale entre parenthèses (insuffisante à mon avis pour un moule à manqué de 25 cm de diamètre) et mes proportions pour avoir un gâteau plus haut

INGRÉDIENTS (entre parenthèse les quantités initiales pour un gâteau très plat ou un petit moule)

- 190 ml de lait ou d'eau (125 ml)
- 4+1 sachets de thé aux fruits rouge (4)

- 115 g de beurre ou de margarine(75 g)
- 210 g + 60 g de sucre (180 g)
- 225 g de farine (150 g)
- 3 oeufs (2 oeufs)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 20 cl d'eau (25 cl)
- 150 g de cranberries séchées ou 200 g de framboises ou de fruits rouges (facultatif)

RÉALISATION

Faire bouillir le lait ou l'eau, y faire infuser 4 sachets de thé et laisser refroidir.

Faire fondre le beurre ou la margarine et fouettez avec 210 g de sucre.

Ajouter ensuite la farine tamisée additionnée de levure.

Battre les oeufs avec le lait ou l'eau parfumé et incorporer au mélange précédent (je préfère battre les blancs en neige et incorporer les blancs à la fin).

Tapisser un moule de papier sulfurisé (ou si c'est un moule en silicone le huiler) et y verser la préparation.

Ajouter éventuellement des framboises, des myrtilles, des fruits rouge ou des cranberries (j'ai rajouté une grosse poignée de cranberries ainsi que quelques framboises qui se sont disloquées car je les avais ouvertes pour les vérifier).

Enfourner pour 45 minutes environ à 160°

Faire bouillir 20 cl d'eau puis y faire infuser le dernier sachet de thé, rajouter 60 g de sucre (j'en ai mis 2 cuillères à soupe) et laisser réduire à feu doux pendant 10 minutes, après avoir retiré le sachet de thé.

Lorsque le gâteau est cuit, le démouler sur un plat et l'arroser avec le sirop.

Placer au frais au moins 2 heures.

Au moment de servir saupoudrer de sucre glace et décorer éventuellement de fruits rouges.

Remarques

- J'ai trouvé que la quantité initiale de sirop était trop importante je l'ai donc diminuée dans mon deuxième essais et j'ai utilisé 20 cl d'eau.

- Vous pouvez rajouter 1 à 2 cuillères à soupe de liqueur de cerise (Herring pour moi) ou de liqueur de framboises si vous ne servez pas ce gâteau aux enfants.

- Je pense qu'on peut le faire avec du thé aux poires en ajoutant des cubes de poires cuites au sirop et de la liqueur de poires.

- L'avantage de ce gâteau est qu'on peut le faire sans fruits rouges ce qui évite tous les problèmes de "bestioles" contenues dans ces fruits.

- La version parvé est délicieuse mais la gâteau est bien sûr meilleur avec du beurre et du lait