

[Home](#)[Category](#)[Contact](#)[Newsletter](#)[Approve Recipes](#)[Log Out](#)

## Cake d'amour revisité aux fruits rouges : recette de Cake d'amour revisité aux fruits rouges

[0 Comments](#)

None

Medium

25 minutes

### Number of Dishes

-

6

+

### Ingredient



500 g defraises



sel



2 morceaux desucre



200 g defarine



4 oeufs



12 paquet delevure chimique



30 cl delait entier



500 g deframboises



1 càs demiel liquide



500 g demyrtilles



1 citronbio



2 petits suisses



100 g debeurre doux

### Utensils



1 Fouetcuisine



1 balancecécuisine



1 four



1 couteau



1 plancheàdécouper



1 grille

### Steps/Description

Étape 1Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5-6). Verser la farine dans une jatte plate avec le sucre et la levure. Creuser un puits.Étape 2Y mettre les 4 oeufs. Les battre au fouet puis incorporer doucement les éléments secs en remuant du centre vers le bord.Étape 3Ajouter le miel, le beurre mou et le sel. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.Étape 4Verser dans un moule beurré et enfourner pour 1h de cuisson.Étape 5Laisser refroidir 20 minutes avant de démouler sur une grille et laisser refroidir totalement.Étape 6Découper le gâteau en 2 dans l'épaisseur. Dans la partie supérieure, découper un coeur à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce.Étape 7Mélanger les petits-suisses avec le miel et du zeste de citron.Étape 8Étaler la crème sur la base du

gâteau. Recouvrir de la 2ème partie du gâteau. Ajouter dans le coeur évidé la crème puis disposer les fruits dans le centre. Zester du citron dessus.Étape 9Décorer aussi le petit coeur que l'on a retiré avec de la crème et des fruits.

## Preparation

**Total Time:** 25 minutes

**Preparation:**

25 minutes

**Rest:**

**Cooking:**

### Tell us about your Experience

Tell us about it

★★★★★

Done



All rights reserved.