

ZEBRA CAKE AUX FRUITS ROUGES



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâte à gâteau nature
-
- 3 oeufs
-
- 20 cl de crème liquide entière
-
- 3 gouttes d'arôme vanille
-
- 200 g de fromage frais
-
- 30 g de sucre glace
-
- 200 g de mélange de fruits rouges surgelés
-
- 3 feuilles de menthe fraîche

PRÉPARATION

POUR LE GÂTEAU :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Préparer la pâte à gâteau nature selon les indications sur le paquet : ajouter 3 oeufs et battre. Ajouter ensuite 20 cl de crème liquide entière et mélanger à nouveau.
3. Mixer les fruits rouges pour en faire un coulis.
4. Ajouter la vanille dans la préparation à gâteau puis la séparer en deux bols. Garder un bol intact et dans l'autre, croiser les préparations en ajoutant 40 g de coulis de fruits rouges à la préparation à gâteau.
5. Déposer une louche de préparation aux fruits rouges au fond d'un moule en silicone. Déposer ensuite une louche de pâte à gâteau nature à la vanille par dessus. Continuer ainsi jusqu'à épuisement des préparations.
6. Enfourner 30 min à 200°C.
7. Sortir le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.

POUR LE GLAÇAGE ET LE DRESSAGE :

8. Fouetter ensemble le fromage frais et le sucre glace.
9. Ajouter quelques gouttes de nappage framboise pour obtenir une belle couleur rose pâle.
10. Démouler le gâteau sur une assiette de service.
11. A l'aide d'une poche à douille, réaliser un décor avec votre glaçage au-dessus du gâteau et décorer de quelques framboises fraîches.

ASTUCE DU CHEF



Ces pâtes à gâteaux sont une excellente base : n'hésitez pas à les parfumer de fruits ou d'épices selon les saisons et votre inspiration !

