

Cake Gingembre fruits confits pour un moule de 18x9cm

La pâte à cake

- Beurre 85g
 - Sucre semoule 70g
 - Sel 1 pincée
 - Œufs tempérés 4
 - Gingembre confits très finement haché
 - Farine 140g
 - Poudre à lever 8g
-
- Au batteur monter ensemble le beurre, le sucre, et le sel pour obtenir un mélange crémeux
 - Ajouter les œufs et le gingembre confits
 - Incorporer doucement la farine et la poudre à lever tamisées ensemble
 - Verser la pâte dans un moule beurré enfourner à 200° pendant 5min puis 40min à 170°

Pendant ce temps réaliser le moelleux aux amandes et noisettes

- Blancs d'œufs 90g
 - Sucre semoule 40g
 - Poudre d'amandes 25g
 - Poudre de noisettes 25g
 - Farine 15g
 - Sucre glace 60g
-
- Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule bien ferme
 - Incorporer délicatement, les poudres d'amandes, noisettes, le sucre glace et la farine tamisés ensemble

 - Lorsque le cake sort du four, le recouvrir du moelleux amandes, noisettes sur 1cm et demi
 - Saupoudrer de sucre glace, décorer avec des petits macarons Croqu's, puis ré-enfourner pendant 15min à 170°
 - Démouler et laisser refroidir avant de décorer avec des fruits confits