



Dead velvet cake



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour le cake :

250 grammes de beurre
250 grammes de sucre
5 œufs
250 grammes de farine
1 cuillère à soupe de poudre à lever
1 pincée de sel
1 paquet de coulis de framboises (prêt à l'emploi)

Pour le glaçage :

150 grammes de fromage à la crème
150 grammes de beurre
250 grammes de sucre glace

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord le cake : fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture très aérée. Ajoutez les œufs un à un en continuant de fouetter. Tamisez la farine et la poudre à lever au-dessus du mélange. Ajoutez le sel. Versez la moitié du coulis de framboise dans la pâte à cake. Mélangez délicatement. Graissez un moule à cake rond et chemisez-le de papier cuisson. Versez la pâte dans le moule et laissez cuire pendant ± 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Utilisez un bâtonnet en bois pour vérifier la cuisson.
- 2.** Laissez refroidir 5 minutes dans le moule. Démoulez le cake sur une grille. Retirez le papier sulfurisé et laissez refroidir complètement.



- 3.** Préparez le glaçage : fouettez le fromage à la crème, le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange lisse. Nappez le cake de glaçage.
- 4.** Garnissez d'éclaboussures (de sang) de coulis de framboise.