



Cake marbré à la pistache et à la framboise d'après Fred



Pour 1 moule à cake de 18cm style Pyrex :

115 de beurre pommade, 200g de sucre glace, 150g d'œufs soit 3 œufs de taille moyenne, 200g de farine T 55, 5g de levure chimique, 50g de lait, 25g pâte de pistache, 40g de pulpe de framboise Ravifruits.

Préchauffez le four à 180°. Porter le lait et la pâte de pistache à ébullition bien diluer et refroidir. Blanchir au robot le beurre pommade avec le sucre glace. Tamiser la farine et la levure. Peser les œufs, les mélanger à la fourchette sans les battre. Incorporer 1/3 des oeufs et 1/3 de la farine au mélange beurre sucre, battre 1mn et recommencer 2 fois l'opération. Prélever 1/3 de cette pâte et y ajouter la pulpe de framboise. Parfumer l'autre partie au lait de pistache. A l'aide d'une poche à douille unie garnir le fond du moule avec la pâte verte en commençant par les bords puis en allant vers le centre en spirale. Procéder de même avec l'appareil à la framboise. Procéder ainsi avec tout l'appareil en terminant par une couche verte.

Lisser en dôme. Baisser le four à 170° et cuire 35 à 45 mn en vérifiant à l'aide d'une pique le bon degré de cuisson.