



Minis layers cakes crème de marron et framboises

Temps de cuisson: 35 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients:

4 oeufs

500 gr de crème de marron

125 gr de beurre

2 cuil à soupe de farine

1/2 cuil à café de vanille en poudre

1 pincée de sel

Quelques framboises

un fromage blanc

Préparation:

Préchauffez votre four à 180 °c.

Faire fondre le beurre sur feu doux.

Dans un saladier mélangez le beurre fondu et la crème de marron. Ajoutez les jaunes d'oeufs, la farine et la vanille en poudre.

Montez les blancs d'oeufs en neige ferme avec la pincée de sel.

Les incorporer délicatement à la crème de marron.

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné et cuire 35 minutes au centre de votre four. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

Laissez refroidir et démoulez. A l'aide d'un emporte pièce créez vos petits ronds pour former vos layers cakes. Entre vos deux ronds de gâteau mettez une cuillère à soupe de fromage blanc. Placez quelques framboises sur le dessus.

Bonne dégustation !

STÜ
DUO