

Cake Varésien Framboise
Pour 13 cakes de 28 cm



1. CAKE VARÉSIEN

1000 g de Cake Varésien ancé
500 g de beurre pommade
500 g d'œufs tempérés

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre tous les ingrédients pendant 5 min à grande vitesse.
Répartir la pâte dans les moules puis cuire environ 45 min à 150°C en four ventilé ou à 160°C en four à sole. Piquer un couteau d'office pour vérifier la cuisson.

2. FOURRAGE GOURMAND

500 g de Fourrage Framboise Linzer ancé

3. MONTAGE ET FINITION

Couper les cakes en trois horizontalement. Étaler le fourrage choisi sur les deux couches du bas puis reconstituer les cakes. Saupoudrer de sucre glace ou de cacao.