

Cake Varésien Framboise
Pour 13 cakes de 28 cm



1. **CAKE VARÉSIE**

1000 g de Cake Varésien ancel
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 ancel

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.