



suggestion de présentation

Naked cake framboise et violette

INGRÉDIENTS

- 400g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 5 œufs
- 250mL de lait
- 150g d'huile
- 4cl de Sirop de Violette La Maison Guiot
- 150g de coulis de framboise
- 330mL de crème pour chantilly
- 4cl de Sirop de Framboise La Maison Guiot

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger ensemble la farine, la levure, les œufs et le lait.
- Ajouter au mélange le Sirop de Violette La Maison Guiot et l'huile. Répartir la pâte dans deux moules ronds de même diamètre. Faire cuire 1h à 160°C.
- Une fois cuits et refroidis, couper le chapeau des gâteaux, puis couper les gâteaux en deux parties égales. Monter la crème en chantilly et y ajouter le Sirop de Framboise La Maison Guiot à la fin.
- Imbibier les gâteaux de Sirop de Violette La Maison Guiot et ajouter une couche de coulis de framboise et une couche de chantilly puis monter les 4 étages du gâteau. Recouvrir le gâteau d'un peu de chantilly et de coulis.
- Décorer de fruits frais ou de fleurs. Déguster !

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

