

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Préparation 20 minutes
Cuisson 40 minutes

Préchauffez votre four th.7 (200°C).
Pelez et coupez les poires en lamelles.
Faites fondre le chocolat au bain-marie.
Faites fondre le beurre.
Ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre, le beurre fondu, la farine et mélangez.
Ajoutez la levure et les blancs d'œufs battus en neige.
Séparez la pâte en deux.
Dans une moitié, ajoutez la poudre de noisettes et dans l'autre le chocolat fondu.
Dans un moule à cake beurré et fariné, versez une couche de pâte au chocolat, les lamelles de poires, la couche à la noisette et terminez par une couche de pâte au chocolat.
Faites cuire au four 40 minutes.

Source
Nestlé Dessert

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Très bonne recette.
Subtil ce mélange chocolat poires et noisettes.
J'ai accompagné ce cake d'une crème anglaise.
Pour la cuisson, j'ai utilisé la chaleur tournante à 160°C.
Les poires n'étant pas assez mûres, pour réaliser mon gâteau, j'ai utilisé une demi-boîtes de poires au sirop (laissez bien égouttez les poires avant de les couper en lamelles).

Ajouter un commentaire



CAKE MARBRE POIRES CHOCOLAT

NOISETTES



Ingrédients

1 tablette de
Nestlé dessert noir
5 oeufs
80 g de farine
100 g de beurre
1 sachet de
levure chimique
80 g de sucre
2 poires
60 g de poudre
de noisettes

