

Bundt cake aux cerises

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 450g de cerises
- 140g de farine + 20g pour le moule
- 100g de beurre mou
- 110g de mascarpone
- 50g d'amandes effilées
- 1/2 sachet de levure chimique
- 130g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel



Ustensiles spécifiques : un fouet, deux saladiers et un moule à bundt ou à kouglof ou des moules individuels.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les cerises, les dénoyauter et les couper en deux.
- Dans un saladier mélanger la farine, la levure, les amandes et le sel.
- Dans un autre grand saladier, fouetter le beurre mou, le mascarpone et le sucre pour obtenir une consistance lisse et sans grumeaux.
- Ajouter un œuf après l'autre en mélangeant bien entre les ajouts.
- Verser dans cette préparation le mélange sec.
- Mélanger encore pour avoir une pâte bien homogène.
- Ajouter la moitié des cerises.
- Beurrer le moule et le fariner légèrement.
- Verser la préparation et enfoncer le reste des cerises dans la pâte.
- Enfourner pour 40 min puis laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit!