

Cake au fromage frais à la mangue et aux groseilles



Pour 10 à 12 tranches

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 3 œufs (calibre moyen)
- 160 g de farine à levure incorporée ou farine ordinaire + 1 paquet de levure chimique
- 110 g de sucre semoule
- 130 g de fromage frais (type philadelphia)
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)
- 1/2 mangue
- 100 g de groseilles (+ ou -)
- Beurre pour le moule (si autre que silicone)

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Fouettez les œufs avec le sucre semoule. Ajoutez le fromage frais tout en fouettant. Incorporez la farine à levure incorporée. Ajoutez la poudre d'amandes et le kirsch.

Coupez la 1/2 mangue en petits morceaux.

Versez la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré (si celui-ci n'est pas en silicone).

Répartissez une partie des dés de mangue et les groseilles. Recouvrez avec le reste de pâte et éparpillez le reste des fruits en les enfonçant légèrement.

Glissez au four pour 40 minutes (voire + ou - en fonction de votre four).

Démoulez votre cake et laissez refroidir sur une grille.