



Cake aux pruneaux et crème de marron

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La crème de marron..... Miam. Mais en cake ?

Ingrédients: 10 personnes

- 240 g de beurre doux
- 110 g de sucre glace
- 280 g de farine Type 55
- 6 g de levure chimique
- 200 g de crème de marron sucrée
- 6 œufs entiers
- 180 g de pruneaux secs



Réalisation de la recette :

Dans la cuve du batteur, mettre le **beurre mou** et le **sucre glace**. Battre jusqu'à avoir obtenu un mélange homogène et légèrement blanchi. **Ajouter la crème de marron** et mélanger quelques secondes. Séparer **les jaunes d'œufs des blancs**. Ajouter les jaunes dans la cuve du batteur, un par un, et bien mélanger afin obtenir une préparation homogène. Débarrasser la préparation dans un saladier. **Laver la cuve du batteur et monter les blancs d'œufs**. Pendant ce temps, incorporer petit à petit la farine à la préparation. **Soit en utilisant** une spatule en bois ou une maryse. **Après avoir bien mélanger l'ensemble**, incorporer les blancs d'œufs montés petit à petit. **Il faut les incorporer délicatement à la spatule**. Ajouter les pruneaux et mélanger. **Beurrer un moule à cake et verser la préparation**. Cuire dans un four chaud à 220 °C pendant 10 minutes et baisser votre four à 170 °C. Cuire pendant 50 minutes environ. **Vérifier la cuisson en sondant à l'aide d'une pointe de couteau très fine**. Elle doit être sèche lors du retrait. Démouler et mettre votre cake sur une grille de pâtisserie. **Laisser refroidir avant dégustation**.