



Desserts

Cake au coco

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes prêt à l'emploi pour cake à la vanille
300 grammes confiture de framboises
125 grammes de coco (râpé)
2 décilitres d'eau (chaude)
3/4 décilitre Batida de Coco
75 grammes de beurre
3 œufs

pour la garniture

1 cuillère à café de jus de citron
500 grammes de coco (râpé)
400 grammes de sucre
2 blancs d'œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°. Graissez 2 formes à cake rondes. Faites fondre le beurre dans l'eau. Mélangez bien ensemble le mix pour cake, l'eau avec le beurre, les œufs, le coco râpé et le Batida. Partagez la pâte dans 2 formes et cuisez les cakes pendant 25 minutes. Laissez refroidir complètement.

Pour le glaçage, mixez le sucre, les blancs d'oeuf et le jus de citron pendant 30 secondes à faible vitesse. Mettez le plat au bain-marie et mixez 7 minutes à grande vitesse. Déposez un cake sur un plat. Enduisez-le de confiture. Déposez le deuxième cake au-dessus. Enduisez le cake de tous les côtés avec le glaçage et saupoudrez le tout avec beaucoup de coco râpé. Conservez au frigo jusqu'à utilisation. Décorez selon votre goût.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à cake
Mixeur

