Elvea, L'Italie chez vous

gâteau de la valentine rouge (sans gluten)

Ingrédients pour Personnes

150 g de	beurre
200 g de	sucre
2	œufs
150 g de	glutenvrije bloem
100 g de	farine d'amandes
2 cuillères à café de	
1 cuillère à café de	baking soda
6 cuillères à soupe de	lactosevrije melk
0,50 cuillères à café de	vanille-extract
100 g de	framboises congelées
6 cuillères à soupe de	ELVEA Passata Nature
100 g de	witte chocolade
200 g de	poedersuiker

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C et graissez un moule à turban avec du spray de cuisson ou de l'huile.
2. Battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux avec un batteur. Ajoutez les œufs un par un.
3. Mélangez la farine et la farine d'amande avec la levure et le bicarbonate de soude. Ajoutez ce mélange au mélange de sucre et battez bien. Ajoutez 4 cuillères à soupe de lait et ½ cuillère à café d'extrait de vanille. Versez environ la moitié de la pâte dans le moule.
4. Mélangez les framboises avec la passata. Gardez 2 cuillères à soupe de ce mélange tomate-framboise pour le glaçage.
5. Faites fondre le chocolat blanc avec le lait restant (2 cuillères à soupe) et mélangez-le au reste de la pâte à gâteau. Incorporez ensuite la purée de framboises et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez cette pâte sur celle qui se trouve dans le moule et passez-la soigneusement au crible avec un couteau ou le manche d'une cuillère en bois. L'idée est d'obtenir un gâteau marbré. Trop de problèmes ? Il suffit ensuite de mélanger votre pâte avec le chocolat blanc et la purée de framboises. Tout aussi savoureux et plus rapide à préparer.
6. Faites cuire le gâteau en 40 minutes. Si le dessus brunit trop vite, couvrez-le de papier d'aluminium.

Piquez le gâteau après 30 minutes pour voir s'il est cuit. Les gâteaux sans gluten peuvent rapidement devenir trop secs.

7. Laissez le gâteau refroidir sur une grille.
8. Préparez le glaçage avec le reste de la pulpe de framboise et le sucre glace. Lorsque le gâteau est complètement refroidi, vous pouvez verser le glaçage sur le gâteau. Pour un vrai gâteau de la Saint-Valentin, décorez-le avec des vermicelles.

Conseil : préférez-vous la farine ordinaire à la farine sans gluten ? Ensuite, n'ajoutez du lait qu'au mélange de chocolat, et non à la pâte à gâteau de base.