Cake à la confiture de fraises

Ce weekend j’avais envie de faire des gâteaux. Mais j’en avais un peu assez de la recette du gâteau au yaourt et j’avoue il ne me restait qu’un oeuf… Ce pendant, j’avais beaucoup de blanc d’oeuf dans mon congélateur. J’ai fait une tentative de cake avec surtout du blanc d’oeuf. On se retrouve à mi-chemin entre une génoise et le gâteau au yaourt. Mais c’est pas mal du tout pour de l’impro

Pour 16 muffins moyens (ou 2 moules à cake normaux) : 150g de blanc d’oeufs – 1 oeuf – 1 yaourt nature – 3 pots de yaourt de farine à levure – 1 PdY + 2CS d’huile végétale – 1 PdY de sucre – 1CS d’extrait de vanille liquide maison – 1 pot de confiture de fraises maison – 1 pincée de sel fin

Dans un récipient, versez le pot de yaourt et surtout gardez le pot. Mélangez avec l’oeuf entier.

Ajoutez la farine et l’huile. Mélangez bien pour avoir une pâte homogène. Ajoutez ensuite le sucre et la vanille liquide. Mélangez de nouveau.

Préchauffez votre four à 180°.

Montez vos blancs en neige ferme. Puis à l’aide d’une maryse, incorporez en plusieurs fois les blancs à la pâte.

Répartissez la pâte dans vos moules à cake chemisé, puis répartissez 1 pot de confiture dans les 2 moules. La confiture va tomber au fond au fur et à mesure de la cuisson.

Enfournez au moins 50min. Puis laissez refroidir complètement dans les moules.

Ensuite laissez se raffermir la confiture au froid pendant 1h (toujours dans le moule). Du coup on sert se gâteau renversé,

parce que toute la confiture est au fond. Mais c’est bon ^^

Si vous trouvez une idée pour que la confiture reste au milieu, je suis preneuse