

Petits cakes à l’orange et au mascarpone

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

300 grammes de farine (+ extra)
2 1⁄2 cuillerées à thé de poudre à lever
1⁄2 cuillerée à thé sel fin
130 grammes d'amandes (poudre)
180 grammes de crème aigre
100 grammes jus d'orange (frais)
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
100 grammes de beurre (+ extra)
70 grammes d'huile d'arachide
2 oranges (zeste râpé)
280 grammes de sucre
3 œufs

Voor het glazuur:

100 grammes de mascarpone
50 grammes de fromage à la crème
100 grammes de sucre impalpable
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 orange (le jus)
50 grammes de lait chaud

Méthode de préparation

1. **Beurrez 6 petits moules à cake (ou un grand) et saupoudrez-les de farine. Préchauffez le four à 165 °C.**

2. **Dans un bol, tamisez la farine, la poudre à lever et le sel. Ajoutez la poudre d’amandes et mélangez bien. Ce sont les ingrédients secs.**

3. **Dans un gobelet gradué, mélangez la crème épaisse, le jus d'orange et l'extrait de vanille. Ce sont les ingrédients humides.**

4. **Fouettez le beurre au robot ménager (ou avec un mixeur), ajoutez l'huile d'arachide, le zeste d'orange et le sucre. Continuez à fouetter pour obtenir une crème légère. Raclez les bords.**

5. **Baissez la vitesse du mixeur et ajoutez les œufs un à un. Raclez à nouveau les bords.**

6. **Ajoutez les ingrédients humides et les ingrédients secs dans le mélange au beurre. Mélangez bien. Versez la pâte dans les petits moules ou dans le grand moule à cake. Remplissez-les aux ¾, car la pâte gonflera au four.**

7. **Enfournez les petits moules à cake pour une durée de cuisson de ± 25 minutes ou le grand pour 45 à 50 minutes. Vérifiez la cuisson avec un bâtonnet en bois, s'il ressort sec du cake, le cake est cuit.**

8. **Laissez le(s) cake(s) dans le moule et laissez reposer sur une grille pendant 45 minutes. Ce n'est qu'alors que vous pouvez le(s) démouler.**

9. **Préparez le glaçage : dans un récipient, mélangez le mascarpone et le fromage à la crème. Ajoutez la farine tamisée, le sucre, l'extrait de vanille et le jus d'orange. Mixez pour obtenir une crème épaisse. Chauffez légèrement le lait (il ne doit pas être trop chaud) et versez-le peu à peu dans la crème. Mélangez bien. Arrêtez quand vous pensez que la crème est suffisamment épaisse pour napper le cake. Nappez le cake de ce mélange.**