



## Recette Molly Cake

aurelieporgo



Pour un moule de 20 cm de diamètre

### Ingrédients

- 200 g d'œuf
- 333 g de sucre
- 333 g de crème liquide (30% M.G)
- 333 g de farine
- 1h30 de cuisson

### Preparation

1. Préchauffez votre four à 150°C.
2. Mettre le bol pour le travail de votre crème fouettée ainsi que les fouets au congélateur. Votre crème liquide doit être au réfrigérateur et bien froide (sinon vous ne parviendrez pas à avoir une belle crème fouettée).
3. Battez les œufs et le sucre pendant au moins 15 minutes afin que le mélange double de volume et blanchisse.
4. Pendant ce temps là, chemisez votre moule.
5. Dans un bol à part, mélangez votre farine et votre levure chimique.
6. Ajoutez ensuite ce mélange farine/levure chimique petit à petit à votre mélange d'œufs et de sucre.
7. Mélangez jusqu'à obtenir un appareil bien lisse.
8. Vient maintenant la préparation de votre crème fouettée. Sortez le

bol et les fouets du congélateur,  
et la crème fraîche du  
réfrigérateur.

9. Fouettez la crème vivement  
jusqu'à obtenir une texture bien  
ferme.

10. Ajoutez à l'aide d'une maryse  
un quart de votre crème fouettée  
à votre appareil de base  
(oeufs/sucre/farine/levure  
chimique) et mélangez bien.

11. Puis incorporez délicatement le  
reste de votre crème fouettée à  
votre appareil.

12. Versez votre appareil dans  
votre moule chemisé, enrroulez  
celui-ci d'un torchon mouillé (pour  
éviter aux bords de cuire trop  
vite), ajoutez éventuellement un  
clou à fleur (pour une cuisson  
uniforme au centre) et enfournez  
selon le temps indiqué au niveau  
de vos quantités d'ingrédients.

(Recette de Mycake.fr)

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les  
passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)