



Cake aux amandes, poire et gingembre



INGREDIENTS

Pour 10 portions:

- 4 oeufs
- 60 g de poudre au sucralose "cristal"
- 150 g de farine d'amandes
- 1 c. à c. de baking powder (poudre à lever)
- 1 petit morceau de gingembre (environ 15 g)
- 2 poires bien mures
- Une poignée d'amandes effilées
- Éventuellement une c. à café de votre épice d'hiver favorite (cannelle, gingembre en poudre, cardamome...)

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes des oeufs. Monter les blancs en neige avec la moitié de la poudre au sucralose dans un grand bol.

Eplucher le gingembre et le râper finement.

Peler les poires, les couper en deux et retirer le coeur.

Dans un second bol, mélanger les jaunes avec le reste de la poudre au sucralose et le gingembre râpé. Ajouter ensuite la farine d'amandes et la baking powder. Bien mélanger le tout. Il est possible que la pâte soit légèrement sèche et grumeleuse, cela ne pose aucun problème.

Incorporer à la spatule les blancs en neige en essayant de garder la pâte la plus légère possible. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les blancs soient incorporés.

Graisser un moule à cake rond (par ex. 22 cm de diamètre) et recouvrir le fond de papier sulfurisé.

Répartir la pâte de manière bien uniforme dans le moule. Déposer les demi-poires avec le côté rond au-dessus, saupoudrer les amandes effilées.

Enfourner pour 25 à 35 minutes en fonction de votre four et du moule choisi. Après 25 minutes, vérifier la cuisson à l'aide d'une pique à brochette.

Laisser refroidir et servir lorsque le cake est à température ambiante.

✓ 180 kcal
-12g
de sucre*

PAR PORTION

* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu