



## Mon gâteau aux cerises et mascarpone

Recette pour 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 45 min. Frais : 2 h.

### Ingrédients

Oufs : 2  
Sucre : 75 g  
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka  
Marsala (facultatif) : 2 cl (= 20 g)  
Mascarpone : 500 g  
Farine : 40 g  
Maïzena® : 40 g  
Chocolat blanc : 100 g  
Cerises : 500 g

### Matériel

une balance ménagère  
un moule à manqué de 24 cm  
deux jattes  
un bol  
un fouet  
un dénoyauteur



*Sucre, farine et beurre pour les moules*

### Réalisation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans chaque jatte.
2. Fouetter les jaunes avec le sucre et la vanille. Incorporer le Marsala.  
*- pour la cuisine, j'utilise du Marsala fine, mais avec les cerises le Marsala aux amandes pour l'apéritif peut très bien s'accorder -*
3. Ajouter le mascarpone, bien mélanger, puis ajouter la farine et la Maïzena®.
4. Dans le bol, faire fondre le chocolat blanc, au bain-marie ou au four à micro-ondes.
5. Ajouter le chocolat fondu à la préparation précédente.
6. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
7. Dénoyauter les cerises et les intégrer doucement dans la pâte, en soulevant.
8. Beurrer, farine et sucrer le fond et les bords intérieurs du moule à manqué. Préchauffer le four à 180°C.
9. Verser la pâte dans le moule, enfourner pour 45 minutes, puis laisser refroidir durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)