

## Cake aux cerises amarena



Dessert **Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*L'Amarena est un sirop de cerises "griottes" que l'on utilise en pâtisserie. Vous connaissez les cerises amarena... Ce sont de délicieuses cerises conditionnées en petits bocaux...et qui sont tout simplement craquantes !*

### Ingrédients

- 200 g de cerises amarena
- 1 paquet de levure chimique
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 200 g de beurre
- 250 g de farine
- 2 cs de kirsch

### Préparation

- 1 Égouttez les cerises. Surtout, ne jetez pas le sirop ! Partagez-vous le... Un pur délice ! Pendant ce temps, battez ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs. Ajoutez le beurre, la farine, le kirsch et la levure. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation précédente.
- 2 Incorporez les cerises et mélangez soigneusement. Beurrez un moule à cake et versez-y la pâte. Mettez le gâteau au four pendant 45 minutes à 180°C (th.6).
- 3 Il n'y a plus qu'à déguster ! Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

