

Gâteau Kiwis – Banane By Cath

Version classique

Nombre :

6 Personnes

Préparation :

15 mn

Cuisson :

25 mn

Tps de Pause :

-



Ingrédients :

- 6 kiwis
- 1 banane
- 100g beurre
- 3 œufs
- 1 Gervita nature (ou 1 fromage blanc)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g sucre
- 120g farine
- 6g levure chimique (1/2 sachet)
- 1 càs cassonade

Astuces By Cath :

Enlever les petites graines de kiwis avant de les couper en dés pour éviter qu'ils ne craquent sous la dent à la dégustation.

Préparation :

- Préchauffer le four 210°C (Th.7).
- Eplucher les kiwis.
- Réserver 7 belles tranches pour la décoration du gâteau.
- Couper le reste des kiwis en dés (*Cf. Astuces By Cath)
- Saupoudrez les dés de kiwis avec la cassonade
- Mélanger délicatement.
- Eplucher la banane et la couper en dés.
- Faire fondre le beurre.
- Ajouter au beurre, le sucre et le sucre vanillé et battre jusqu'à ce que le mélange soit moussueux.
- Ajouter le Gervita nature (ou fromage blanc) et bien mélanger.
- Ajouter un à un les œufs en continuant de bien battre le mélange.
- Mélanger la farine avec la levure
- Ajouter le mélange farine-levure à la préparation et mélanger.
- Ajouter les dés de kiwis et de banane dans la préparation et mélanger délicatement afin de ne pas écraser les fruits.
- Verser la préparation dans un moule beurré et fariné.
- Déposer délicatement les rondelles de kiwis à la surface du gâteau.
- Enfourner 20 à 25mn au four.
- Laisser tiédir avant de démouler.
- Servir tiède ou froid