



# Cake surprise

## **MASSE À TARTINER**

NOISETTES MOULUES - 100g  
SUCRE - 50 g  
CANNELLE - 1 C.C.  
CRÈME - 4 C.S.

*Pour un moule à cake d'env. 30 cm, graissé*

*Mélanger dans un terrine les noisettes, le sucre, la cannelle et la crème.*

*Réserver la masse à tartiner.*

## **PÂTE TRAVAILLÉE**

BEURRE - 200 g  
SUCRE - 300 g  
SEL - 1 pincée  
OEUFS - 4  
PETITES POMMES - 4  
ZESTE RÂPÉ D'UN CITRON - 1/2  
JUS DU CITRON - 1 à 2 C.S.  
FARINE - 250 g  
POUDRE À LEVER - 1 C.C.

*Ramolir le beurre dans une terrine, incorporer le sucre et la pincée de sel.*

*Ajouter un œuf après l'autre et travailler la masse jusqu'à ce qu'elle blanchisse.*

*Incorporer à la masse les pommes épluchées et grossièrement râpées, le zeste et le jus de citron, la farine et la poudre à lever puis bien mélanger.*

*Verser la moitié de celle-ci dans un moule préparé.*

*Former un rouleau avec la masse à tartiner et poser celui-ci au centre de la masse, puis recouvrir avec le reste de la masse.*

## **CUISSON**

*env. 65 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180°C. Sortir du four, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.*

