

Mini Bundt Cakes pour la St-Valentin aux cranberries, au sirop de vanille et chantilly au mascarpone



Comme vous le savez sans doute, demain c'est la St-Valentin. Je vous êtes donc, pour cette occasion, concoctée un petit dessert qui est une création. Je suis partie sur l'idée d'un baba au rhum sur le fait de badigeonner d'un sirop le gâteau pour le rendre "humide", par ailleurs mon sirop n'est pas du tout au rhum mais parfumé à la vanille. Pour les gâteaux je voulais tester des bundt cakes, un petit gâteau vraiment très très bon auquel j'y ai ajouté des cranberries séchées, ce qui parfumé très bien le gâteau. Pour de la douceur, de l'onctuosité, j'ai opté pour une chantilly au mascarpone parfumé à la vanille, vraiment délicieuse et puis pour le décor quoi de mieux que des petits coeurs en sucre pour rappeler l'évènement !

Pour 10 mini bundt cakes

Ingrédients:

Pour les bundt cakes aux cranberries:

4 oeufs

275g de farine

1c. à café de levure chimique

100g de beurre

140g de sucre

1 fromage blanc à la vanille (soit 100g)

2c. à soupe de lait

90g de cranberries séchées

Pour le sirop à la vanille:

1/2c. à café de graines de vanille

50g de sucre

20cl d'eau

Pour la chantilly au mascarpone:

15g de sucre glace

75g de mascarpone

115g de crème liquide entière bien froide

1 pincée de graines de vanille

Pour le décor:

Coeurs en sucre

Préparation:

Préparez le sirop à la vanille:

Dans une casserole, versez le sucre, les graines de vanille ainsi que l'eau. Portez à ébullition et laissez bouillir durant 15-20min.

Laissez refroidir.

Préparez les bundt cakes aux cranberries:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, battez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors les oeufs un à un. Ajoutez le fromage blanc à la vanille.

Dans un autre saladier, mélangez la farine et la levure chimique ensemble. Puis, incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez-le et enfin les cranberries. Mélangez bien de façon à avoir une pâte lisse et homogène.

Répartissez la pâte obtenue dans des moules à mini bundt cakes.

Enfournez les gâteaux pour 25min. A la sortie du four, démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille.

Une fois les bundt cakes refroidis, badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau du sirop de vanille. Vous pouvez les tremper directement dans le sirop en veillant à ne pas trop les "humidifier" non plus. Reposez-les sur la grille et réservez.

Préparez la chantilly au mascarpone:

Dans un saladier bien froid, versez la crème bien froide, le mascarpone, le sucre glace et les graines de vanille. Montez le tout en une chantilly bien ferme.

Versez la chantilly dans un poche à douille cannelée et dressez des cônes de chantilly sur les bundt cakes.

Décorez enfin avec les coeurs en sucre.

Servez sans plus attendre ou réservez au réfrigérateur ou à température ambiante s'il ne fait pas trop chaud.