Cake aux Pommes et Mascarpone Ultra Moelleux

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de farine**
- **200 g de sucre**
- **200 g de beurre mou (à chaleur ambiante)**
- **70 g de poudre d'amandes**
- **40 g de mascarpone**
- **3 œufs**
- **3 pommes**
- **2 cuillères à café de poudre de vanille**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, ajouter le sucre avec le beurre puis battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Incorporer les œufs, un par un.
4. Ajouter petit à petit le mélange farine/poudre d'amandes/levure.
5. Terminer en ajoutant la mascarpone et la poudre de vanille puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
6. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré.
7. Trier et couper les pommes en fines tranches puis les planter sur le dessus du cake.
8. Saupoudrer généreusement la surface du cake avec du sucre en poudre.
9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

 Laisser refroidir le cake avant de le démouler et avant la dégustation. Léger et ultra moelleux, il fera un malheur auprès de vos convives !
Cette recette deviendra très rapidement un incontournable de votre cuisine !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !