

Cake Gin & Tonic

Temps de préparation
30 min

Temps de cuisson
40 min

Temps total
1 h 30 min



Pour le cake :

- 200g de beurre
- 200g sucre en poudre
- 200g de farine
- 1 cas Levure chimique
- 1 Zeste de Citron
- 80 ml de Gin PHI

Pour le sirop :

- 75 g Sucre de canne
- 8 cas de Gin PHI
- 4 cas Tonic (à la fleur de sureau de préférence)

Pour le glaçage :

- 200 g Sucre Glace
- 2 cas de Tonic
- 2 cas de Gin Phi
- 2 Citron vert (un pour le zeste)

Préparation du cake :

1. Préchauffer le four à 180°C et graisser votre moule a cake
2. Battre le beurre et le sucre au batteur pendant 5 minutes. Puis ajouter petit à petit les oeufs
3. Rajouter la farine préalablement tamisée avec la levure et le zeste de citron avec le Gin et mélanger
4. Transférer dans le moule et mettre au four pendant 40 à 50 minutes

Préparation du sirop :

1. Dans une casserole mélanger le sucre le Gin et le tonic et faire chauffer à feu doux le temps que le sucre disparaisse puis faire bouillir pendant 1min à feu puissant
2. Démouler votre cake dans une assiette et à l'aide d'une fourchette faire des trous sur le dessus
3. Faire couler par dessus le sirop et laisser le cake refroidir

Préparation du glaçage :

1. Dans un bol mettre le sucre glace et le Gin et le tonic et mélanger. Le mélange ne doit pas être trop liquide sinon le glaçage va couler
2. Une fois le gâteau refroidi utiliser une cuillère et déposer le glaçage par dessus puis les tranches de citron et le zeste.