Upside down cake ou gâteau renversé aux abricots

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre :

- *667 g d'abricots*
- *2 oeufs*
- *133 g de sucre blond de canne*
- *53 g de purée d'amandes blanches*
- *167 g de farine T65 (farine de blé blanche)*
- *4 g de levure chimique*
- *2,7 g de sel (et oui, merci ma balance de précision, et surtout, merci Greg !)*

Copié-collé de la recette mais adaptée avec mes quantités.

Réduire en purée au mixeur 167 g d'abricots avec le sucre. Ajouter la purée d'amandes puis les œufs et le sel. Toujours dans le mixeur, incorporer la farine tamisée avec la levure. Vous obtenez un appareil à cake aux fruits.

Beurrer ou pas 's'il est en silicone) le moule à manqué. Le recouvrir d'une fine couche de sucre. Ajouter dessus au moins 2 rangées bien serrées de demis abricots dénoyautés puis les recouvrir avec suffisamment d'appareil, mais pas trop non plus. Utiliser éventuellement le reste d'appareil pour faire un mini cake car la couche de pâte ne doit pas être trop épaisse. J'ai donc fait deux mini-cakes avec des framboises surgelées à la place des abricots.

Enfourner à 145°C pendant 1 heure 30 minimum voire même 2 petites heures selon votre four et démouler sur un plateau creux car il y a du jus (1h30 a suffit dans mon four à chaleur tournante). Vous pouvez aussi en fin de cuisson pour absorber un peu de jus et caraméliser légèrement le tout augmenter la chaleur du four à 220°C pendant 5/10 min. Quand le gâteau est froid, le saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.

J'ai sorti mes mini-cakes du four avant le plus gros gâteau.