

# Quatre-quarts surprise au citron et épices à pain d'épice

## Pour un grand cake

### Quatre quart gout pain d'épice

3 œufs

170g de sucre

170g de farine

170g de beurre

1/2 sachet de levure

2 cuil à café de mélange d'épices a pain d'épice

### Quatre quart gout citron

3 œufs

170g de sucre

170g de farine

170g de beurre

1/2 sachet de levure

3 cuil à soupe de jus de citron

Préchauffez le four à 200°C.

Préparez d'abord le cake aux épices: fouettez le sucre avec les œufs pour les faire blanchir, ajoutez la farine, la levure, les épices et le beurre fondu. Mélangez bien et versez la pâte dans un moule à cake.

Enfournez à 200°C pendant 35 à 45 minutes selon votre four.

Démoulez le cake au épices et laissez-le refroidir avant de coupez des tranches de la largeur de l'emporte pièce que vous allez utiliser. Avec ce même emporte pièce découpez des formes

dans les tranches, déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et placez-les au congélateur pendant 2 heures.

Au bout de deux heures:

Préchauffez le four à 200°C.

Préparez d'abord le cake au citron: fouettez le sucre avec les œufs pour les faire blanchir, ajoutez la farine, la levure, le jus de citron et le beurre fondu.

Dans votre moule à cake versez la moitié de la pâte au citron puis disposez vos morceaux de cake aux épices sur la tranche et les uns contre les autres et versez le restant de pâte.

Enfournez à 200°C pendant 30 à 35 minutes selon votre four.