 **Cake Amarena**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**cerises Amarena**](http://recettes.de/cerises-amarena) **égouttées**
**- 125 g de beurre**
**- 75 g de chocolat blanc**
**- 3 œufs**
**- 125 g de sucre glace**
**- 150 g de farine**
**- 1 càc de levure chimique**
**- 60 g de Maïzena®**
**- ½ càc de poudre de vanille**
**- 3 càs de sirop des cerises Amarena**

**1 moule à cake de 27 cm beurré ou chemisé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Bien égoutter les cerises.
Les saupoudrer de deux grosses cuillerées à soupe de farine et bien les enrober.
Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.
Remuer pour lisser et laisser tiédir.
Fouetter les œufs entiers avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
Ajouter la farine restante, la levure, la Maïzena®, la vanille en poudre et le chocolat fondu.
Travailler au fouet pour obtenir une pâte lisse.
Ajouter les cerises et mélanger à la spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 50 minutes environ et vérifier la cuisson.
Démouler le gâteau et le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop au pinceau.
Laisser refroidir sur une grille avant de le couper en tranches.