**Gâteau suédois aux cerises (Toscakaka)**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :
- 75 g de beurre pommade**
**- 90 g de sucre en poudre**
**- 3 œufs**
**- 80 g de** [**lait fermenté**](https://recettes.de/lait-fermente)
**- 2 càs de rhum (ou vanille liquide)**
**- 150 g de farine**
**- 1 càc de levure chimique**
**- 30** [**griottes**](https://recettes.de/griottes) **surgelées (ou cerises dénoyautées)**
.
**1 moule à manqué de 22 cm de Ø (beurré si non silicone)**
**Préchauffage du four à 170°C **

Si vous n'en trouvez pas vous pourrez facilement préparer du [**Lait fermenté ou lait ribot maison**](https://croquantfondantgourmand.com/lait-fermente-ou-lait-ribot-maison/)
Travailler au fouet le beurre et le sucre pour obtenir une pommade onctueuse.
Ajouter les œufs un par un toujours en fouettant.
Incorporer le lait, le rhum, la farine et la levure et travailler rapidement pour avoir une pâte homogène.
Verser la pâte dans le moule et répartir les griottes (encore gelées).
Enfourner pour 25 minutes.
Préparer la garniture pendant la cuisson.

**La garniture :
- 120 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**
**- 50 g de beurre**
**- 70 g de sucre en poudre**
**- 50 g de lait**
**- 1 càs de rhum (ou d'extrait de vanille)**
Faire dorer les amandes dans une poêle à sec.
Ajouter le beurre en parcelles, le sucre et le lait.
Laisser cuire à feu vif pendant quelques minutes en remuant.
Hors du feu, ajouter éventuellement le rhum ou l'extrait de vanille.
Sortir le gâteau, la pâte doit être ferme pour que la garniture ne pénètre pas.
**Monter la température du four à 200°C** ****
Étaler la garniture aux amandes sur toute la surface.
Remettre dans le four pendant 15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
Laisser reposer 15 minutes avant de démouler délicatement.
Déguster à température ambiante.