

# DUNDEE CAKE RECIPE



## INGRÉDIENTS (ingredients)

100 g d'amande mondées (hulled almonds)  
180 g de beurre (butter)  
180 g de vergeoise (brown sugar)  
Le zeste d'un citron (lemon zest)  
3 cuillères à soupe de marmelade d'oranges (orange marmalade)  
200 g de farine (flour)  
1 cuillère à café de levure chimique (baking powder)  
100 ml de whisky (whiskey)  
3 œufs (eggs)  
100 g de poudre d'amande (almond powder)  
2 cuillères à soupe de lait (milk)  
50 g d'écorces d'oranges confites (candied orange peel)  
200 g de raisins secs (raisins)  
200 g de raisins de Corinthe (currants)  
150 g de cerises confites (candied cherries)  
2 cuillère à soupe de mélange à pain d'épices (gingerbread mix)

## PRÉPARATION (preparation)

- Préchauffer le four à 180°C  
Preheat the oven to 180°C
- Faire macérer les raisins, les cerises et les écorces d'orange dans le whisky.  
Macerate the grapes, cherries and orange peel in the whiskey.
- Mélanger la farine, la levure, les épices et la poudre d'amande.  
Mix the flour, baking powder, spices and almond powder.
- Battre le beurre avec la vergeoise, la consistance doit être légère, rajouter la marmelade et les zestes de citron .  
Beat the butter with the brown sugar, the consistency should be light, add the marmalade and lemon zest.
- Incorporer les œufs un à un avec le beurre puis la farine.  
Add the eggs one by one with the butter and then the flour.

- Une fois la préparation homogène rajouter le lait, les cerises, les raisins et les écorces d'orange.  
Once the preparation is smooth, add the milk, the cherries, the grapes and the orange peel.
- Rajouter 25ml de whisky.  
Add 25ml of whiskey.
- Verser la préparation dans un moule de 24cm de diamètre et disposer les amandes mondées dessus  
Pour the preparation in a 24cm diameter mold and arrange the peeled almonds on it.
- Cuire pendant 45min, il faut que la pointe du couteau ressorte sèche.  
Cook for 45 minutes, the tip of the knife should come out dry.