

Upside Down Orange and Olive Oil Cake with Whipped Cream

60 Minutes

Start here

Before starting, preheat oven to 350°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Silicone brush, 8x8-inch cake pan, parchment paper, 2 large bowls, zester, whisk, measuring spoons, measuring cups, spatula, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Orange	2
Vanilla Baking Mix	400 g
Egg	2
Cream	237 ml
Ground Cinnamon	1 tsp
Almonds, sliced	56 g
Sugar*	
Oil*	
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep oranges and cake pan

- Zest **orange**. Cut a piece off the top and bottom ends of **orange**. Place a flat end on a cutting board, then cut the peel away from top to bottom, turning **orange** as you go. When peeled completely, place **orange** on its side and cut into ¼-inch rounds.
- Brush the base and sides of a 8x8-inch metal cake pan with **olive oil**, then line the base and sides with parchment paper, leaving a 2-inch overhang off the sides. (**TIP**: The overhang will make it easy for you to remove the cake from the pan later.)



Toast almonds and whip cream

- While the **cake** bakes, heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **almonds** to the pan, then toast, stirring often, until golden-brown, 4-5 min. Transfer to a plate.
- Combine **cream** and **remaining cinnamon** in a large bowl. Beat using a whisk or electric hand mixer until stiff peaks form, 1-2 min.



Prep batter and bake cake

- Add **eggs, orange zest, ½ cup olive oil** and **⅓ cup water** to a large bowl, then whisk to combine. Add **Vanilla Baking Mix** and **half the cinnamon**, then whisk until smooth.
- Sprinkle **2 tbsp sugar** across the base of the prepared cake pan, then arrange **orange slices** over top. (**NOTE**: It's ok if they overlap slightly.)
- Gently pour **cake batter** over **oranges** and spread into an even layer using the back of a spatula.
- Bake in the **middle** of the oven until **cake** is golden-brown and a skewer inserted into the middle comes out clean, 28-38 min.



Finish and serve

- Transfer cake pan to a wire rack to cool slightly, 15 min.
- Run a sharp knife around the edges of the pan, then remove **cake** by lifting on the edges of the parchment paper.
- Carefully flip **cake** so the side with the **oranges** faces up, then slowly peel off parchment paper.
- When ready to serve, transfer **cake** to a serving platter.
- Cut into desired number of slices.
- Serve with a dollop of **whipped cream**, then sprinkle **toasted almonds** on top.

Renversé à l'orange et à l'huile d'olive

avec crème fouettée

60 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 177 °C (350 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Pinceau à pâtisserie en silicone, moule à gâteau de 20 x 20 cm (8 x 8 po), papier parchemin, 2 grands bols, zesteur, fouet, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, spatule, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personnes
Orange	2
Mélange à gâteau à la vanille	400 g
Œuf	2
Crème	237 ml
Cannelle moulue	1 c. à thé
Amandes, tranchées	56 g
Sucre*	
Huile*	
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer les oranges et moule à gâteau

• Zester l'**orange**. Couper un morceau aux **extrémités supérieures et inférieures** de l'**orange**. Placer l'**orange**, côté plat vers le bas, sur une planche à découper, puis couper la pelure de haut en bas, en tournant l'**orange** au fur et à mesure. Lorsque l'**orange** sera complètement pelée, la placer sur le côté et la couper en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).

• Graisser le fond et les parois d'un moule à gâteau de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec de l'**huile d'olive**, puis tapiser le fond et les parois de papier parchemin, en laissant un surplus de 5 cm (2 po) dépasser de chaque côté. (**CONSEIL** : Le surplus permettra de démouler le gâteau plus facilement.)



3 Griller les amandes et fouetter la crème

• Pendant que le **gâteau** cuit, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **amandes** à la poêle et griller de 4 à 5 min, en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer dans une assiette.

• Mélanger la **crème** et le **reste** de la **cannelle** dans un grand bol. Battre de 1 à 2 min, à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, jusqu'à ce que des pics fermes se forment.



2 Préparer et cuire le gâteau

• Dans un grand bol, ajouter les **œufs**, **zeste d'orange**, **1/2 tasse d'huile** et **2/3 tasse d'eau**, puis bien mélanger en fouettant. Ajouter le **mélange à gâteau à la vanille** et la **moitié** de la **cannelle**, puis fouetter la **pâte** jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

• Parsemer **2 c. à soupe** de **sucre blanc** sur le fond du moule à gâteau préparé, puis disposer les **tranches d'orange** sur le dessus. (**REMARQUE** : Ce n'est pas grave si elles se chevauchent légèrement).

• Verser délicatement la **pâte à gâteau** sur les **oranges** et l'étaler en une couche uniforme à l'aide du dos d'une spatule.

• Cuire au **centre** du four de 28 à 38 min, jusqu'à ce que le **gâteau** soit doré et qu'un cure-dent inséré dans le centre du **gâteau** en ressorte presque propre.



4 Terminer et servir

• Transférer le moule à gâteau sur une grille et laisser refroidir pendant 15 min.

• Passer un couteau bien aiguisé sur le bord intérieur du moule à gâteau, puis retirer le **gâteau** en soulevant les rebords du papier parchemin.

• Retourner délicatement le **gâteau** de façon à ce que le côté avec les **oranges** soit tourné vers le haut, puis décoller lentement le papier parchemin.

• Au moment de servir, transférer le **gâteau** sur un plat de service.

• Couper le nombre de tranches désiré.

• Servir avec une cuillerée de **crème fouettée**, puis parsemer de **amandes grillées**.