



**IMPERIAL®**

**HOME  
BAKED  
FAVOURITES!**

**RECETTES  
MAISON  
POPULAIRES!**

For more Home  
Baked Favourites  
visit us at:

[www.imperialmargarine.ca](http://www.imperialmargarine.ca)

Pour avoir d'autres  
recettes et conseils,  
venez nous rendre visite à :  
[www.imperialmargarine.ca](http://www.imperialmargarine.ca)



Recipe inside / Recette à l'intérieur

# Cranberry Orange Coffee Cake

This impressive cake has a thin layer of cream cheese  
nestled just under the sweet crumb crust.

## *Gâteau danois aux canneberges et à l'orange*

Ce gâteau impressionnant cache une mince couche de fromage  
à la crème sous sa garniture sucrée.



## CRANBERRY ORANGE COFFEE CAKE

### Crumb Topping:

3/4 cup	all-purpose flour	175 mL
1/2 cup	granulated sugar	125 mL
1/2 cup	(1 square) Imperial Margarine	125 mL

### Cream Cheese Layer:

1/2 lb	cream cheese, softened	250 g
1/3 cup	granulated sugar	75 mL
1	egg	1
1 tsp	vanilla extract	5 mL

### Cake:

2 cups	all-purpose flour	500 mL
1 cup	granulated sugar	250 mL
1 1/2 tsp	baking powder	7 mL
1/2 tsp	each: baking soda and salt	2 mL
3/4 cup	orange juice	175 mL
1/4 cup	(1/2 square) Imperial Margarine, melted	50 mL
1 tsp	vanilla extract	5 mL
1	egg, beaten	1
2 cups	coarsely chopped fresh or frozen cranberries	500 mL
2 tbsp	grated orange rind	30 mL

**Crumb Topping:** Stir together flour, sugar and margarine; set aside.

**Cream Cheese Layer:** In small bowl beat cream cheese and sugar until light and fluffy. Beat in egg and vanilla; set aside.

**Cake:** ☞ In large bowl combine flour, sugar, baking powder, baking soda and salt. Stir in juice, margarine, vanilla and egg. Fold in cranberries and orange rind just until mixed. ☞ Pour into a 9-inch (23 cm) springform pan. ☞ Spread cream cheese mixture over cake batter. Sprinkle with crumb topping. ☞ Bake in 350°F (180°C) oven for 65 to 75 minutes or until top springs back when lightly touched in centre. Let cool on rack for 15 minutes; remove outside ring and let cool completely. *Makes 12 servings.*

1/4 lb square = 1/2 cup (125 mL)



## GÂTEAU DANOIS AUX CANNEBERGES ET À L'ORANGE

### Garniture:

175 mL	farine tout usage	3/4 tasse
125 mL	sucré granulé	1/2 tasse
125 mL	(1 carré) de margarine Imperial	1/2 tasse

### Couche de fromage à la crème:

250 g	fromage à la crème, ramolli	1/2 lb
75 mL	sucré granulé	1/3 tasse
1	œuf	1
5 mL	extrait de vanille	1 c. à thé

### Gâteau:

500 mL	farine tout usage	2 tasses
250 mL	sucré granulé	1 tasse
7 mL	levure chimique	1 1/2 c. à thé
2 mL	chacun: bicarbonate de sodium et sel	1/2 c. à thé
175 mL	jus d'orange	3/4 tasse
50 mL	(1/2 carré) de margarine Imperial, fondu	1/4 tasse
5 mL	extrait de vanille	1 c. à thé
1	œuf, battu	1
500 mL	canneberges fraîches ou surgelées, hachées grossièrement	2 tasses
30 mL	zeste d'orange, râpé	2 c. à table

**Garniture:** Mélanger ensemble la farine, le sucre et la margarine; réserver.

**Couche de fromage à la crème:** Dans un petit bol, battre le fromage à la crème et le sucre jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une mousse légère. Incorporer l'œuf et la vanille en battant; réserver.

**Gâteau:** ☞ Dans un grand bol, combiner la farine avec le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et le sel. Incorporer le jus, la margarine, la vanille et l'œuf. Incorporer délicatement les canneberges et le zeste d'orange jusqu'à ce que le tout soit mélangé, sans plus. ☞ Verser dans un moule à charnière de 23 cm (9 po) de diamètre. ☞ Étendre la préparation au fromage à la crème sur la pâte à gâteau. Saupoudrer de la garniture. ☞ Cuire au four à 180°C (350°F) de 65 à 75 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau reprenne sa forme après une légère pression du doigt au centre. Laisser refroidir sur une grille pendant 15 minutes; retirer la paroi extérieure et laisser refroidir complètement. *Donne 12 portions.*

Un carré de 1/4 lb = 1/2 tasse (125 mL)