

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 8 personnes

Préchauffez le four à160 (chaleur tournante)
Mélangez 8 jaunes d' oeufs avec le sucre en poudre, battre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez ensuite les amandes en poudre, le sachet de sucre vanillé,
la cuillère à soupe de farine, une pincée de levure.
Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, mélangez doucement à la préparation.
Versez dans un moule à manqué beurré, mettre au four environ 45 minutes.

Crème
Mélangez 5 jaunes d'oeufs et 5 cuillerées à soupe de sucre.
Faire un bain-marie.
Remplir une casserole d'eau jusqu'au 1/3 de son volume, portez à ébullition.
Lorsque l' ébullition est atteinte, placez votre récipient et remuez sans cesse jusqu'à consistance.
Après consistance de la crème, laissez refroidir un peu, ajoutez le beurre ramolli, le sucre vanillé, bien mélanger avant d'ajouter le sucre vanillé, ajouter le café très fort, environ 2 à 3 cuillères à soupe, il faut que la crème ait pris le goût du café.
Garnir le gâteau coupé 2 fois et saupoudrez tout le gâteau avec des amandes en poudre.

commentaires

A la place du beurre vous pouvez utiliser du planta fin.

Ajouter un commentaire

GÂTEAU HONGROIS



Ingrédients

8 oeufs
8 cuillères de
sucre en poudre
250gr d' amande
en poudre
1 cuillère à soupe
de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de levure "alsa"

Crème
Préparez 1 moka très fort
5 oeufs
5 cuillères
de sucre en poudre
250gr de beurre
2 sachets de
sucre vanillé

