

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Recette pour 8 personnes

Préchauffez le four à 160 (chaleur tournante)  
 Mélangez 8 jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre, battez 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, mettez au four environ 45 minutes.

#### Crème

Mélangez 5 jaunes d'oeufs et 5 cuillères 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

