

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 45 minutes

Préchauffez le four à 180°C (th.6).
Beurrez un moule à savarin antiadhésif.
Cassez le chocolat en morceaux et faites-le chauffer dans une casserole sur feu doux jusqu'à ce qu'il ramollisse et devienne malléable.
Ajoutez le beurre, toujours sur feu doux.
Laissez refroidir sans cesser de remuer, pour éviter que le mélange durcisse.
Séparez les blancs des jaunes.
Ajoutez au chocolat les jaunes, puis la farine, le sucre semoule, les sachets de sucre vanillé et la poudre d'amandes.
Battez les blancs d'oeufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange.
Versez la pâte dans le moule et faites cuire 45 minutes au four.
Laissez refroidir complètement le gâteau avant de le démouler et décorez-le de bonbons de différentes couleurs. (sucre d'orge fraises en bonbons et guimauve et 1 bougie).
Pour les fêtes de Pâques, garnissez le centre du gâteau de petits oeufs au chocolat.

Source
Mes gâteaux des grands jours de Christophe Felder

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Merci à Mr Christophe Felder pour cette bonne recette de gâteau.
Mes changements.
Dans un bol cassez le chocolat en morceaux, 1 cuillère à soupe d'eau, le beurre en petits dés, 1 minute au micro-ondes, bien mélangez avec un fouet, laissez refroidir.
Pour la cuisson chaleur tournante à 160°C environ 40 minutes, vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d' un couteau, si celle-ci ressort sèche, votre gâteau est cuit.
Pour la cuisson un moule à Kouglof en silicone de 24 cm de diamètre facile à démouler.

Ajouter un commentaire



GATEAU D' ANNIVERSAIRE

MINUTE, TRANSFORME EN

GATEAU DE PAQUES



Ingrédients

125 g de chocolat noir
125 g de beurre
4 oeufs
1 cuillère à soupe
de farine
125 g de sucre
semoule
2 sachets de
sucre vanillé
100 g de poudre
d'amandes

