

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 10 à 12 personnes
Temps de préparation environ 40 mn
Cuisson 50 mn environ

Préchauffez le four 180°C (thermostat 6)
mélangez au mixer la margarine avec le sucre, ajoutez un à un les jaunes d'oeufs, (gardez les blancs).
Dans un bol mélangez la farine et la levure (utilisez un tamis).
Versez le mélange doucement dans la pâte et ajoutez petit à petit la crème liquide.
Montez les blancs en neige et les ajoutez délicatement.
Partagez la pâte en 2 parties, étalez une partie dans une tourtière beurrée de 24 ou 26 cm à bord haut de 6 cm, dans la seconde partie, ajoutez le cacao non sucré passé au tamis, ajoutez à la première partie et déposez les cerises égouttées sur la pâte.
Mettez au four 50 mn environ.
Vérifiez la cuisson au couteau, si la lame ressort souillée prolongez la cuisson de quelques minutes.

Pour la crème
Préparez le pudding suivant indication sur le sachet et laissez refroidir.
Mélangez au mixer la margarine avec le sucre, ajoutez cuillerée par cuillerée le pudding toujours en mélangeant, ajoutez quelques gouttes de jus de citron, mettez au réfrigérateur.
Démoulez le gâteau refroidi sur un plat, décorez avec la crème, et versez le chocolat fondu (voir photo).
Remettre au réfrigérateur

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Ce gâteau pâtissier est excellent à déguster en toute circonstance, accompagné d'un bon champagne ou autre selon votre goût.
Pour la réalisation de ce gâteau si vous avez d'autres idées vous pouvez me joindre à mon adresse mail je suis à l'écoute de tous pour les conseils.

Ajouter un commentaire



LES VAGUES DU DANUBE (gâteau
Polonais)



Ingrédients

6 oeufs
250 g de margarine
(style planta fin)
2 verres de 0,25 cl
de farine
1 verre de 0,25 cl
de sucre
6 cuillerées à soupe
de crème liquide
2 cuillerées à café
de levure chimique
2 cuillerées à soupe
de cacao non sucré
1 bocal de cerises
dénoyautées
ou tout autres fruits
coupés en morceaux
1 tourtière ronde
à fond amovible de 24
ou 26cm hauteur 6cm
pour faciliter
le démoulage des tartes
et gâteaux fragile

Pour la crème
1 sachet de pudding
non sucré parfum vanille
1/2 verre de 0,25cl
de sucre glace
250 g de planta fin
quelques gouttes
de citron
quelques tablettes de
chocolat un peu d'eau
(micro-ondes)
pour la décoration

