

Gâteau à l'Abricot

dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 10 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 50 min



Les Courses

Gâteau : 5 œufs ♥ 220 g de sucre ♥ 1 sachet de sucre vanillé
100 g de farine ♥ 60 g de féculé de PDT

Garniture : 500 g de confiture d'abricot ♥ 500 g d'abricots en sirop ♥ 500 g de crème fraîche

2 sachets de KremFIX ♥ 1 sachet de sucre vanillé ♥ 4 cs de sucre glace
100 g de noisettes hachées ♥ 1 pincée de sel ♥ 1 glaçon



La Préparation

Gâteau :

Préchauffez le four Th 5-6 ou 200°.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et 1 sachet de sucre vanillé afin d'obtenir un mélange blanchâtre et mousseux.

Ajoutez y la farine, et la féculé tamisée.

Battez les blancs en neige avec le sel.

Incorporez vigoureusement 1/4 des blancs dans la pâte, puis le reste doucement.

Faites cuire 50 min dans un moule à manqué de 22 cm/6 cm beurré et fariné (sauf s'il est en silicone)=> 40 min à 200° puis 10 min à 150°.

Coupez le gâteau en 3 disques lorsqu'il est froid.

Garniture :

Égouttez les abricots. Fouettez la crème fraîche avec le sucre vanillé, la Kremfix, le sucre glace et le glaçon. Mélangez y les noisettes hachées.

Tartinez chaque tranche du gâteau de confiture et de chantilly.

Superposez les couches et terminez par la confiture, les demi abricots et décorez de chantilly entre les abricots.
