

Les gourmandises d'Angel

Gâteau aux myrtilles et mascarpone

Pâte:

6 œufs
180 g de sucre
150 g de farine
40 g de fécule de pomme de terre

Crèmes:

confiture de myrtilles (mieux préparer à la maison)
noix de coco en poudre
400 g de mascarpone
70 g de sucre
300 g de crème entière
jus de citron

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180 C.
 2. Préparer le moule diam. 26 cm. et mettre papier sulfurisé
 3. Séparer les jaunes et blancs d'œufs.
 4. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.
 5. Battre blancs d'œufs en mousse fermée.
 6. Mélanger la farine et le fécule. Tamiser sur jaunes d'œufs. Mélanger.
 7. Ajouter dans la préparation les blancs d'œufs battu. Mélanger délicatement.
 8. Verser la préparation dans un moule.
 9. Cuire 20-30 min.
 10. Refroidir le gâteau et couper en 3.
 11. Préparer la crème. Mélanger le mascarpone avec noix de coco (à votre goût ou 30-40 g) et le sucre.
 12. Battre le crème en chantilly et délicatement mélanger avec la préparation mascarpone.
 13. Sur la 1 rond de gâteau mettre le confiture de myrtilles (3-5 c. à s.)
 14. étendre la crème sur la 2 rond de gâteau. Couvrir 3 rond.
- Assembler le gâteau en réservant de la crème pour couvrir le côtes du gâteau.
15. Chauffer 2-3 c.à.s. de confiture avec jus de 1/2 citron.
 16. Couler la confiture sur le gâteau.
 17. Laisser reposer le gâteau minimum 2 heures dans le frigo.
 18. Dorer 3 cuillères de noix de coco et saupoudrer le gâteau.

Les gourmandises d'Angel