

Gâteau Ecureuil



Photo : pochoir disponible au magasin.

Ingrédients :

- * 100g de poudre d'amandes
- * 100g de sucre
- * 240g de blanc d'oeufs
- * 200g de beurre mou
- * 200g de poudre de noisettes
- * 100g de sucre glace
- * 200g de praliné
- * 200 g de pâte d'amande

Recette :

Mélangez les poudres d'amandes & de noisettes avec le sucre glace. Montez les blancs en neige, en incorporant à mesure le sucre, puis le mélange précédent.

Faites cuire dans deux moules ronds de diamètre identique, à 240°, une quinzaine de minutes.

Mélangez le praliné & le beurre au fouet.

Étalez-en la moitié sur le 1^{er} disque, déposé le 2nd, étalez le reste de crème.

Recouvrez le gâteau de pâte d'amande. Au pochoir, vous pouvez faire un écureuil.

Pour qu'il soit encore meilleur, prenez votre « gourmandise en patience », dégustez le le lendemain de son élaboration...

Disponible aux Etablissements Salvi :

Les poudres d'amandes & de noisettes, le sucre (+glace), le praliné, les blancs d'oeufs, la pâte d'amande, le pochoir, du cacao en poudre.