Schichttorte

Ingredients
Gâteau
100g de beurre mou
150g de sucre
10 oeufs
150g de farine
1cuillère à café d'arôme vanille
60g de maïzena
de la confiture d'abricot
Nappage au chocolat
60g de chocolat noir
60g de chocolat au lait
60g de beurre
Glaçage royal
2cuillère à café de crème liquide entière
40g de sucre glace

Gâteau

- pour un moule ou un cercle de 22cm, et une hauteur de 8cm -

Sparer les blancs des jaunes

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 15s/vitesse 4

Ajouter les jaunes d'oeufs et l'arme 10s/vitesse 3.5

Verser la farine et la mazena 10s/vitesse 4

Monter les blancs en neige et les incorporer dlicatement la prparation prcdente.

Mettre le four en mode grill 190C

Peser la pte et diviser le poids par 20, pour obtenir le poids d'une couche de pte

La 1re couche de pte cuira environ 3 minutes, la 2me 4 minutes, la 3me 5 minutes, puis on reprend 3 minutes, 4 minutes ... jusqu' avoir faitles 20 couches

Positionner le moule une dizaine de cm du grill.

Laisser refroidir, dmouler et tartiner de confiture d'abricot

Nappage au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats et le beurre au bain marie.

Laisser un peu refroidir avant de napper le gteau

Glaçage royal

Mlanger bien ensemble le sucre glace et la crme pour obtenir une texture bien lisse.

Verser dans un cornet ou une poche et dessiner un quadrillage sur le nappage

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Schichttorte

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr