



## Schichttorte

### Ingredients

#### Gâteau

100g de beurre mou  
150g de sucre  
10 oeufs  
150g de farine  
1 cuillère 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

2 cuillères à café de crème liquide entière  
40g de sucre glace

### Gâteau

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

Séparer les blancs des jaunes

Fouetter ensemble le beurre et le sucre.

Ajouter les jaunes d'oeufs et l'arôme.

Verser la farine, la maïzena et mélanger.

Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation précédente.

Mettre le four en mode grill à 190°C

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

La 1ère couche de pâte cuira environ 3 minutes, la 2ème 4 minutes, la 3ème 5 minutes, puis on reprend à 3 minutes, 4 minutes ... jusqu'à avoir fait les 20 couches

Positionner le moule à une dizaine de cm du grill.

Laisser refroidir, démouler 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 gâteau

### Glaçage royal

Mélanger bien ensemble le sucre glace et la crème pour obtenir une texture bien lisse.

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



---

Schichttorte

---

