

Le voyageur

Ingredients
250g de pâte d'amande
5 oeufs
3g de levure chimique
45g de farine
10g de maïzena
50g de beurre
Sirop d'imbibage
100g d'eau
135g de sucre
15g de rhum
Glaçage royal
150g de sucre glace
10g de rhum
45g de crème liquide entière
Pour l'écriture
du chocolat noir

Étape de la recette

- Pour un moule de 22cm -

Prchauffer le four 170C

Fouetter la pte d'amande molle avec 2 oeufs jusqu' ce qu'ils soient bien incorporer

Verser les oeufs restants et fouetter 6 7 minutes pour obtenir une belle prparation mousseuse qui a doubl de volume

Faire fondre le beurre au micro onde et y incorporer 2 cuillres soupe de la prparation prcdente, mettre de ct

Incorporer la farine, la maïzena, la levure chimique au mlange pte d'amande/oeufs

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Verser la pte dans un moule beurr

Enfourner environ 25 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu' bullition

Hors du feu ajouter le rhum

A l'aide d'un pinceau imbiber les 2 faces du gteau sortant du four

Laisser refroidir

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

Le voyageur

Glaçage royal

Mlanger ensemble le sucre glace, le rhum et la crme liquide pour obtenir un glaçage royal bien lisse

Ajuster si besoin en rajoutant de la crme si la prparation est trop paisse

ou en rajoutant du sucre glace si la prparation est trop liquide

Etaler sur le dessus du gteau et mettre au frais

Pour l'écriture

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Le verser dans une poche

Et dcorer comme il vous plaît

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