

Le gâteau tout rose et tout moelleux de Louis et Nicole

RV balade à Les Clérimois – 21 juin 2016



Ingrédients pour 25 personnes:

- 36 biscuits roses de Reims,
- 250g de sucre ,
- 9 œufs,
- 195g de poudre d'amande,
- 195g de beurre mou,
- Une pincée de sel

Étapes de préparation :

- Séparer les blancs d'œufs des jaunes,
- Battre les jaunes avec le sucre, puis incorporer la poudre d'amande et le beurre.
- Broyer les biscuits en poudre.
- Ajouter cette poudre à la préparation et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène<;
- Préchauffer le four à 180° C (th6).
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer progressivement au mélange en soulevant la préparation.
- Tapiser un grand moule de papier cuisson et verser la pâte.
- Secouer le moule pour bien répartir la préparation.
- Enfourner et faire cuire 35mn.
- Laisser refroidir et couper le gâteau en petites parts. Le servir accompagné de crème anglaise.

Source les carnets de Julie