



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

2cuillères 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