



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

Votre courriel

Je m'inscris!



privilèges!

**COUP
POUCE**



Gâteau étagé au café, au mascarpone et amandes

Par Coup de Pouce

Inspiré des saveurs et des textures du tiramisu, un beau gâteau étagé à la fois moelleux et croquant, avec un arôme de café irrésistible et une garniture divinement onctueuse. Un dessert de Noël absolument parfait!

INGRÉDIENTS

Amandes confites:

- 2 tasses d' amandes hachées grossièrement
- 1/4 tasse de sirop de maïs
- 2 cuillères à table de sucre granulé

Gâteau blanc:

- 6 oeufs
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 1/2 tasse de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

Sirop au café:

- 3 cuillères à table de café instantané
- 1 tasse d' eau bouillante
- 1/2 tasse de liqueur d'amande (de type amaretto)

Garniture au mascarpone:

- 1 1/2 tasse de crème à 35%
- 1/2 tasse de sucre glace
- 16 oz de mascarpone maison ou du commerce

Préparation	45 minutes
Cuisson	40 minutes
Portion(s)	12 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	3 g
Protéines	14 g
Calories	640
Total gras	41 g
Total glucides	54 g

PRÉPARATION

Préparation des amandes

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que les amandes soient bien enrobées. Étendre les amandes en une seule couche sur une plaque de cuisson tapissée de papier-parchemin ou de papier ciré. Cuire au four

préchauffé à 325°F (160°C), en brassant de temps à autre (pour uniformiser la couleur des amandes), de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que les amandes soient dorées. Mettre la plaque de cuisson sur une grille et laisser refroidir complètement. Avec les doigts, briser la préparation aux amandes en morceaux, puis couper les amandes à l'aide d'un couteau, si désiré. (Vous pouvez préparer les amandes confites à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique. Elles se conserveront jusqu'à 5 jours à la température ambiante.)

Préparation du gâteau

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient pâles et aient épaissi. Ajouter le sucre et battre pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit dissous et que la préparation soit légère et gonflée. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter les ingrédients secs à la préparation aux oeufs en soulevant délicatement la masse.

3. Verser la pâte dans deux moules de 9 po (23 cm) de diamètre, beurrés ou tapissés de papier-parchemin. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Mettre les moules sur une grille et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et l'envelopper d'une pellicule de plastique. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur et jusqu'à 2 semaines au congélateur, enveloppé de papier d'aluminium résistant.)

Préparation du sirop

4. Dans un petit bol à l'épreuve de la chaleur, dissoudre le café dans l'eau. Incorporer la liqueur d'amande et laisser refroidir.

Préparation de la garniture

5. Dans un grand bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre la crème et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange forme des pics mous. Incorporer le mascarpone et 1/4 t (60 ml) du sirop au café refroidi et battre jusqu'à ce que la garniture soit lisse. (Vous pouvez préparer la garniture à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

Assemblage du gâteau

6. Couper les gâteaux refroidis en deux horizontalement. Déposer une tranche de gâteau sur une assiette de service, le côté coupé vers le haut. Badigeonner le gâteau du quart du reste du sirop. Couvrir d'environ 1 t (250 ml) de la garniture au mascarpone. Faire trois autres étages de la même manière, puis couvrir le gâteau du reste de la garniture. Avec les mains, presser délicatement les amandes sur le gâteau, en commençant par les côtés. (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et le couvrir. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)