



Gâteaux cœurs

🕒 Mise en place et préparation: env. 45 min

📅 Cuisson au four: env. 35 min

💧 Séchage: env. 30 min

pièce (1/8): 363 kcal, lip 15 g, glu 46 g, pro 9 g

Ingrédients

pour 8 personnes

100 g de sucre
4 jaunes d'œufs
2 c.s. d' eau, très chaude

4 blancs d'œufs
2 pincées de sel
3 c.s. de sucre
100 g de farine
100 g d' amandes mondées moulues
0.5 c.c. de poudre à lever

75 g de gelée de groseille
200 g de fromage frais double crème

100 g de sucre glace
2 c.s. de gelée de groseille
1 c.c. d' eau

Comment c'est fait:

1. Préchauffer le four à 180°C. Travailler en mousse env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur sucre, jaunes d'œufs et eau dans un grand bol.
2. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Mélanger farine, amandes et poudre à lever, verser sur l'appareil en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc, remplir le moule préparé.
3. Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, ôter le cercle du moule, démouler en retournant le biscuit sur une grille, laisser refroidir. Couper le biscuit 1 fois dans l'épaisseur, poser le fond sur un plat.
4. Badigeonner le fond de biscuit avec 3 c.s. de gelée de groseille. Mélanger dans un bol le reste de la gelée avec le fromage frais, étaler sur le fond de biscuit. Poser dessus le couvercle en biscuit, appuyer légèrement.
5. Mélanger le sucre glace avec la gelée de groseille et l'eau. Répartir le glaçage sur le biscuit avec le dos d'une cuillère, laisser sécher env. 30 minutes. Découper des cœurs avec des emporte-pièce de différentes tailles ou servir le gâteau tel quel.

Moule: Pour un moule à charnière carré d'env. 23 cm, fond chemisé de papier cuisson

Suggestion: plus l'emporte-pièce utilisé est grand, plus il sera facile de découper les cœurs. Les chutes de gâteau se grignotent juste comme ça, par pure gourmandise, et se gardent env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.