



# Derrière les barreaux Gâteau

👤 5 ⌚ env. 90 min



*von Corina Steiger*

## Préparation

### Génoise

- Battre les blancs d'œufs en neige semi-ferme.
- Ajouter le sucre tout en continuant à battre la masse jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et brillante.
- Incorporer les jaunes d'œufs. Ajouter doucement la farine en trois portions en la tamisant.
- Incorporer doucement le beurre liquide dans la masse.
- Appliquer régulièrement la masse sur une plaque de cuisson préparée.
- Cuire pendant 8-10 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

### Gelée d'abricot

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Porter à ébullition la purée d'abricots avec le sucre glace, y faire fondre la gélatine et mettre au frais.

### Mousse au chocolat blanc

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire fondre la couverture.
- Battre en neige les blancs d'œufs.
- Mélanger les jaunes d'œufs avec la couverture, faire fondre la gélatine dans le calvados et ajouter.
- Incorporer doucement les blancs d'œufs battus en neige et la crème chantilly et mettre au frais.

### Gouttes de biscuits

- Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel et mettre au frais.
- Dans un bol mélangeur, mélanger au mixeur le beurre, le sucre

## Ingrédients

### Génoise

- 8 œufs
- 8 jaunes d'œuf
- 2 pincées de sel
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 30 g de beurre liquide, refroidi

### Gelée d'abricot

- 400 g de purée d'abricots **FINDUS**
- 4 feuilles de gélatine
- 100 g de sucre glace

### Mousse au chocolat blanc

- 300 g de couverture blanche
- 2 feuilles de gélatine
- 2 CS de calvados
- 5 œufs
- 5 dl de crème chantilly

### Gouttes de biscuits

- 210 g de blancs d'œufs
- 0,5 g de sel





# Derrière les barreaux Gâteau

👤 5 ⌚ env. 90 min



*von Corina Steiger*

## Préparation

- et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une masse onctueuse.
- Incorporer doucement la farine dans la masse et ajouter les blancs d'œufs battus en neige.
- Verser le mélange dans une poche à douille ronde et dresser des gouttes de pâte.
- Les cuire au four à 180°C pendant env. 10 minutes.

## Nids sucrés

- Porter l'Isomalt à ébullition, laisser refroidir à la bonne température pour que des fils se forment. Dresser les fils par-dessus une cuillère en bois graissée de sorte à former des nids et laisser refroidir.

## Corps du gâteau

- Couper la génoise en lamelles et les badigeonner de gelée d'abricot. Laisser durcir.
- Y appliquer une couche de glace à la noisette d'un centimètre, enrouler en escargot et mettre au congélateur.
- Couvrir une autre lamelle de génoise de sorbet d'abricot et l'appuyer fermement contre l'escargot à la noisette. Congeler.
- Couvrir encore une lamelle de génoise de glace à la noisette et de nouveau la coller autour du tout.
- Placer le corps de gâteau sur un fond de biscuit clair et couvrir de mousse au chocolat.
- Dresser les nids sucrés sur chaque morceau de gâteau et décorer avec l'or en feuille et les fleurs de lavande.
- Décorer le gâteau avec les «gouttes-biscuits», les abricots et la crème chantilly.

## Ingrédients

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 35 g de sucre vanillé
- 250 g de farine blanche

## Nids sucrés

- 100 g d'Isomalt

## Corps du gâteau

- **Glace à la noisette FRISCO**
- **Sorbet à l'abricot FRISCO**
- Or en feuille
- Fleurs de lavande
- 2 dl de crème chantilly pour la décoration

*de Corina Steiger*

