

Gâteau kinder paradiso (Desserts)



Préparation

Pour la génoise: travailler le beurre avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis ajouter le sucre en poudre et 100 g de sucre glace, un jaune d'oeuf à la fois, la vanille, le zeste de citron et la farine tamisée avec la féculé de pomme de terre et la levure. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement dans le mélange. Verser le mélange dans un moule à gâteau rectangulaire beurré et fariné et bien l'aplanir. Faire cuire à 180°C pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préparer la garniture en faisant d'abord tremper les feuilles de gélatine dans l'eau pendant 10 minutes. Fouetter la crème et la mélanger avec la vanille, le miel et la gélatine préalablement essorée et dissoute au bain-marie. Couper la génoise en deux, la mouiller avec le lait et la remplir avec la garniture crémeuse. Couper les bords avec un couteau et découper de petits rectangles. Placer au réfrigérateur pendant 1 heure au moins et saupoudrer avec le sucre glace restant avant de servir.

Conseils

Pour obtenir un résultat parfait lorsque vous coupez la génoise en deux horizontalement, nous vous recommandons d'utiliser un couteau long avec une lame dentée et, si possible, d'utiliser un objet pour vous guider comme une épaisse bande de bois ou une planche à découper par exemple. En ce qui concerne le zeste de citron, faites bien attention à ne jamais râper le ziste, cette partie blanche qui est très amère, mais seulement la partie jaune qui donne de la saveur et de l'arôme. Pour ce qui est de la gélatine, dissolvez-la doucement au bain-marie, elle ne doit pas être cuite: vous devriez obtenir la consistance souhaitée assez rapidement.

Anecdotes

Le Kinder Paradiso, très populaire en Italie, est une version commerciale d'un gâteau italien fait maison qui porte le même nom, mais avec l'ajout d'une délicieuse garniture à la crème.

Information

Préparation 90 minutes

Temps total 30 minutes

Pour X Pour 8 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 100 grammes

Féculé de pomme de terre 100 grammes

Beurre 180 grammes (À température ambiante)

Sucre 100 grammes

Sucre glace 120 grammes

Oeufs 3 unités

Sel (Une pincée de sel)

Citron (Le zeste râpé d'un demi-citron)

Vanille (Quelques gouttes d'essence de vanille)

Levure chimique 8 grammes

Crème fouettée 200 millilitres (fraîche)

Miel (2 cuillères à soupe de miel)

Lait (6 cuillères à soupe de lait)

Extrait de vanille 1 sachet

Gélatine 8 grammes