



# GÂTEAU POUR LA FÊTE DE LA SAINTE-PATRICK



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

### POUR LE FOND DE GÂTEAU

4	Jaune(s) d'œuf
50 g	Pâte d'amandes, râpée
0.5	Orange(s), jus et zeste finement râpé
2 cl	Amaretto
	Colorant vert alimentaire
4	Blanc(s) d'œuf
80 g	Sucre
1 pincée	Sel
100 g	Farine
80 g	Amandes, râpée
0.5 sachet(s)	Levure chimique

### POUR LA CRÈME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Sucre glace
4 cl	Whiskey
1 cc	Café soluble
125 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

### POUR LA DÉCORATION

500 g	Pâte d'amandes
	Colorant vert alimentaire

## PRÉPARATION

1. Pour le fond de gâteau, râper la pâte d'amandes. Battre les jaunes d'œufs avec la pâte d'amandes, le jus d'orange, le zeste d'orange et l'amaretto au-dessus de la vapeur jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Continuer à battre la masse au bain-marie froid jusqu'à ce que la masse soit refroidie. Ajouter le colorant alimentaire.
3. Battre les blancs avec le sucre et une pincée de sel en neige.
4. Mélanger la farine avec les amandes râpées et la levure chimique et incorporer, en alternance avec le blanc monté en neige, à la masse de la pâte d'amandes. Verser la pâte dans un cercle à gâteau (26 cm Ø) et faire cuire au four préchauffé à 160° C (chaleur tournante) pendant environ 25 minutes.
5. Couper le fond de gâteau refroidi en trois parties.
6. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre glace, le whiskey et le café soluble.
7. Répartir la crème en couches sur le gâteau. Répartir le restant de la crème sur la surface et le bord du gâteau et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
8. Teindre la pâte d'amandes avec le colorant alimentaire vert et étendre la pâte finement.
9. Étaler la couche de pâte d'amandes sur le gâteau, appuyer légèrement, couper la pâte d'amandes superflue. Garnir à votre convenance et servir.