Gâteaux

Gâteau Arlette

2 jus d’orange

2 zestes d’orange, très fins et blanchis

1 jus de citron

200g de sucre poudre

3 œufs

200g amande râpée

Brasser et mettre jus sur pâte brisée

Précuire la pate pendant 10 minutes sans rien (à blanc)

Puis mettre la garniture sur la pâte précuite, et cuire encore 25 minutes

Gâteau Nathalie

6 œufs entiers

2 verres de farine

1 verre et demi de sucre

La moitié d’un paquet de levure

Cuire au four micro- ondes : 10 minutes

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Le Tiramisu de Valérie

Gâteau sans cuisson pour 6/8 parts à faire la veille

5 œufs

50g sucre poudre

500g mascarpone (2 pots de 250g)

36 biscuits à la cuillère

1 petit peu de cacao en poudre

Café lyophilisé (1 cuillère à soupe pour 10 cl d’eau bouillante) + 1 liqueur au choix

Mettre dans un plat rectangulaire ou un saladier ou un plat à cake, les biscuits imbibés sur une face (café + liqueur)

Bien chemiser le plat

Séparer les jaunes, les mettre avec le sucre, brasser jusqu’à ce que ce mélange soit blanc et mousseux

Ajouter le mascarpone par grosse cuillerée en le mélangeant au fouet

Ajouter les blancs en neige très ferme et les incorporer à la fourchette (ou pique viande)

Mettre une couche de ce mélange sur les biscuits disposés au fond, pour obtenir un style charlotte

Terminer avec une couche de biscuits et le reste de crème sur le dessus

Laisser au réfrigérateur 24 heures

Au moment de servir, saupoudrer, avec un peu de cacao

Ne pas démouler