Gâteau aux amandes fourré à la crème d'amande

Une génoise de rêve à la crème et aux amandes: rien qu'en dégustant un morceau de ce délicieux gâteau, votre amour sera à vos pieds lors de la Saint-Valentin.

A vos fouets, les amateurs de pâtisserie! Les pâtissiers du dimanche peuvent vraiment se défouler avec la recette de ce merveilleux gâteau à la crème d'amande – dont le goût rappelle un peu celui du gâteau malakoff. Du fond de tarte à la garniture à la crème et jusqu'à la décoration de crème et d'amandes, tout est fait maison. Avec beaucoup d'amour, bien sûr!

Et cela nous ramène à la question: la Saint-Valentin, le 14 février. Pourquoi ne pas surprendre votre ou vos bien-aimés avec cette fantastique génoise à la crème d'amande au lieu de la traditionnelle boîte de chocolats? Mais attention, ce n'est pas une recette de dernière minute! Le gâteau doit refroidir pendant au moins 2 heures avant d'être servi, alors prévoyez suffisamment de temps pour cela.

Fonds de tarte

- 250 g de farine fleur
- 80 g d'amandes moulues
- 2 cc de poudre à lever
- ⅛ cc de sel
- 250 ml de lait entier
- 2 cs de rhum
- 220 g de beurre ramolli
- 280 g de sucre
- 2 cc de pâte de vanille
- 3 œufs de taille moyenne
- 2 moules à manqué de 20 cm de diamètre

Farce à la crème

- 3 cs de purée d'amandes, par exemple enerBiO
- 500 ml de crème entière, réfrigérée
- 4 cs de sucre en poudre
- 1 cs de rhum
- 80 g d'amandes moulues
- 1 petit paquet de raffermisseur pour crème fouettée

En outre

- 100 g d’amandes effilées pour décorer
- quelques amandes entières pour décorer

Fonds de tarte

1. Graissez deux moules à manqué ronds de 20 cm de diamètre et recouvrez le fond de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure.
2. Mélangez la farine, les amandes moulues, la poudre à lever et le sel dans une jatte. Mélangez le lait et le rhum dans un autre récipient.
3. Battez le beurre avec le sucre et la pâte de vanille pendant environ 2 minutes avec un mixeur ou un robot de cuisine. Pendant que le mixeur tourne, ajoutez les œufs un par un.
4. Lorsque le mixeur tourne lentement, ajoutez un quart du mélange de farine, puis un quart du mélange de lait, etc. jusqu’à ce que tout soit utilisé et bien mélangé.
5. Répartissez également la masse de la génoise entre les deux moules. Vérifiez avec une balance de cuisine si les deux ont le même poids.
6. Cuisez les deux génoises dans le four préchauffé pendant 30 à 35 minutes jusqu’à ce que la pâte soit cuite.
7. Laissez les fonds de tarte refroidir complètement et démoulez-les.

Farce à la crème

1. Pour la crème, mélangez la pâte d’amandes avec 4 cs de crème entière, 3 cs de sucre glace et le rhum. Ajoutez les amandes moulues.
2. Fouettez le reste de la crème entière avec le raffermisseur et 1 cc de sucre glace jusqu’à la formation de pointes.
3. Incorporez 4 cs de crème à la masse d’amandes jusqu’à ce que la crème soit lisse. Réservez le reste de la crème fouettée.
4. Coupez les fonds de tarte à plat avec un couteau à pain si nécessaire. Garnissez le premier fond avec la crème d’amande, en laissant un bord libre d’environ 3 cm. Posez le deuxième fond par-dessus et mettez le tout au froid pendant 30 minutes.
5. Pendant ce temps, grillez les amandes effilées sans graisse jusqu’à ce qu’elles soient dorées et parfumées. Laissez-les refroidir complètement.
6. Ensuite, enrobez de crème fouettée le gâteau refroidi sur tout le pourtour, puis décorez avec les amandes grillées effilées et les amandes entières. Réfrigérez à nouveau le gâteau pendant au moins 2 heures avant de le servir.

Temps de préparation: 1 h 40 (sans réfrigération de 3 h 30)