DENNER

Gâteau moka à la nonna



Un café n'est pas seulement un délice sous forme liquide. Preuve en est ce gâteau moka au beurre: il a tout simplement une saveur divine! Un doux péché que l'on devrait en tout temps se pardonner.

La recette pour ce gâteau de rêve me vient de la grand-mère d'une amie que chacun appelait simplement «Nonna», car elle était la personnification de l'idée que l'on se fait d'une grand-maman typique. Et que fait une grand-maman typique? Exactement, elle s'adonne avec grand plaisir à la pâtisserie. Et, pour mon anniversaire, elle m'apportait toujours son légendaire gâteau moka. Je me réjouis donc particulièrement de partager cette recette avec vous.

La Nonna venait à l'origine des Etats-Unis, et, comme les Américains, ne lésinent pas sur les moyens, cette recette n'est pas vraiment «compatible avec un régime». Beurre, œufs et sucre sont contenus en grande quantité, mais, pour une fois, il n'est pas permis de compter les calories – le goût exquis de ce gâteau vous le ferai de toute façon oublier!

- 8 œufs
- 150 g de noisettes moulues
- 100 g de farine
- 200 g de sucre
- Zeste et jus d'un citron
- ½ paquet de poudre à lever

- 2 jaunes d'œuf
- 200 g de beurre ramolli à température ambiante
- 100 g de sucre en poudre
- 1 espresso, froid

1. Séparer les œufs, battre les blancs en neige. Mélanger les jaunes et le sucre et battre en mousse.
2. Ajouter le zeste et le jus de citron, la poudre à lever et les noisettes moulues au mélange jaune œuf-sucre, bien mélanger, puis tamiser petit-à petit la farine et remuer le tout délicatement.
3. Incorporer les blancs en neige en remuant délicatement.
4. Verser ce mélange dans un moule à manqué graissé et mettre au four à 180 °C durant environ une heure.
5. Tester avec un bâtonnet. Lorsque plus rien n'y colle, sortir la forme du four et bien laisser refroidir le biscuit avant de l'en sortir.
6. Couper le biscuit dans le sens horizontal en trois parties identiques, mettre une couche de crème au beurre sur deux parties, assembler le tout et décorer.

1. Mélanger les jaunes d’œuf, le beurre et le sucre en poudre jusqu’à ce que la masse soit homogène.
2. Ajouter l’espresso froid et mélanger encore une fois. Le beurre ne devrait pas devenir trop chaud et commencer à fondre.
3. Mettre la crème au beurre au réfrigérateur jusqu’à ce qu’elle soit utilisée.

Préparation: environ 1,5 heures, refroidissement et décoration inclus