

Gâteau au Moka

Nombre de personnes: 8
Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BEURRE	500g	- NOISETTES GRILLÉES	garniture – brésilien
- OEUF(S)	12	- CAFE FORT	1 tasse très froid
- FARINE	125g	- CAFÉ ORIENTAL	2 c à soupe
- LEVURE	1 c à c (chimique)	- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	garniture
- SUCRE SEMOULE	600g		



Recette:

Pour la génoise :

- Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Montez les blancs en neige et ajoutez 125 g de sucre semoule.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Mettre les jaunes dans les blancs en neige et continuez à battre.
- Mélangez la farine avec la levure et incorporez (en tamisant) ce mélange aux œufs avec un lèche-plat.
- Beurrez le moule (à génoise), chemisez-les avec du papier sulfurisé et y versez la pâte.
- Faites cuire au four (170°C) pendant 30-35 minutes. Après 15 minutes, couvrez le moule d'un papier aluminium.
- Sortez le plat et laissez refroidir à température ambiante.

Pour la crème au beurre :

- Portez 5 cl d'eau et 180g de sucre à ébullition en remuant (petit boulé).
 - Fouettez vigoureusement 4 jaunes d'œufs puis y versez le sirop de sucre chaud et continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement.
 - Ensuite, incorporez petit à petit, les 250g de beurre ramolli (au micro-onde éventuellement, 1 min à 90W). Conseil : diminuez la vitesse de rotation du fouet.
 - Arrêtez le fouettage et incorporez petit à petit ½ tasse de café. Mélangez avec lèche plat.
 - Réservez au frigo.
- (cette opération doit être réalisée 2x. Mais il est préférable de faire la seconde crème au beurre juste avant l'étalage final sur le gâteau afin que celle-ci soit facilement manipulable).

Pour le sirop :

- Faites bouillir 120g de sucre avec 15 cl d'eau. Laissez refroidir et ajoutez le café oriental.

Réalisation du gâteau :

- Réalisez la seconde crème au beurre et placez-la au frigo.
- Coupez la génoise en 3 et imbibe chaque tranche avec le sirop au café oriental.
- Placez la première tranche de génoise au fond de l'assiette. Nappez de crème au beurre (± 4 mm) et poursuivez avec la seconde ainsi que la troisième tranche de génoise.
- Masquez entièrement le gâteau de crème au beurre (avec la seconde fabrication).
- Chemisez le tour de noisette hachées (brésilien).
- Décorez le dessus avec une douille cannelée, ainsi que les grains de café au chocolat.
- Mettre au frais.

Remarque :

Le café oriental peut-être remplacé par du Bailey's (Crème de Whisky)