

Torta de cielo |

Recette pour 12 tapas

Description

Un gâteau traditionnel du mexique auquel nous avons ajouté une petite touche personnelle...

Régalez-vous!

L'astuce du chef

Un gâteau parfait pour accompagner un thé ou un café.

Ingrédients

Torta de cielo

- 250 Gr Poudre d'amande
- 250 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Farine
- 0.50 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 5 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Cuil. à thé Amande amère liquide
- 60 Ml Jack daniel's
- 2 Cuil. à soupe Miel
- 1 Poignée(s) Amandes effilées
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **10 mins**
- Préchauffez votre **40 min** à **350 F°**

Torta de cielo

Torréfiez les amandes sans matière grasse sur une plaque tapissée de papier parchemin au four pendant 5-10 minutes.

Séparez les blancs des jaunes

Battez les blancs légèrement pour les liquéfier puis ajouter le sucre. Mélangez jusqu'à dissolution (cette préparation doit être liquide, on ne cherche à monter les blancs pour en faire une meringue)

Mélangez la poudre d'amande, la farine ainsi que la poudre à pâte.

Versez le mélange blanc/sucre dans cette préparation ainsi que les jaunes, le Jack Daniel's et mélangez.

Beurrez et farinez un moule.

Versez la préparation dans le moule et cuire pendant 40 minutes.

À la sortie du four, badigeonnez de miel (à l'aide d'un pinceau) la surface du gâteau et parsemez les amandes effilées pour qu'elles collent bien au gâteau.

Attendez que le gâteau refroidisse avant de le démouler.

Saupoudrez de sucre glace.

Bon appétit!