

Cœur au moka

Pour 2 personnes.

Pâte : 3 œufs, 70 g de sucre, 30 g de farine, 1 petite cuillerée de Maïzena, 80g de poudre d'amandes.

Crème: 1 c à soupe de café très fort, 60 g de sucre, 2 œufs. 125 g de beurre.

Garniture : grains de café du confiseur à volonté. Un moule en forme de coeur.

Préparer la pâte : fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en mélange mousseux. Ajouter la farine, la Maïzena et la poudre d'amandes. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer le quart de ces blancs à la pâte pour l'alléger puis le reste en soulevant la pâte de bas en haut pour ne pas la faire "retomber". Beurrer et fariner un petit moule en forme de coeur et y verser la pâte. Faire cuire à four moyen pendant 15 mn environ. Démouler et laisser refroidir.

D'autre part, préparer la crème : faire chauffer le café et le sucre jusqu'à ce que l'on obtienne un sirop au filet.

Fouetter les jaunes d'œufs et leur incorporer le sirop au café en fouettant jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter alors le beurre réduit en pommade. Couper le coeur en deux, tartiner les deux moitiés de crème au café, reconstituer le gâteau. Le recouvrir entièrement de crème, le décorer à la poche à douille et terminer par les grains de café.

Si l'on fait ce gâteau pour quatre personnes, multiplier les ingrédients par deux. Mais faire cuire la pâte en deux fois. On divisera chaque coeur en deux, on les fourrera de crème et l'on superposera les quatre morceaux.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.