

Gâteau à l'ananas

Un biscuit de Savoie ou 300 g de biscuits à la cuillère ou biscuits de Savoie ; 1/4 l de crème fouettée ; 1 petite boîte d'ananas ; 8 c à soupe de kirsch ; 2 dl d'advokaat (liqueur à base d'œufs).

Arroser les biscuits de kirsch et laisser imprégner pendant une demi-heure.

Placer une première couche de biscuits côte à côte sur un plat rectangulaire, genre plat à cake. Recouvrir cette couche d'une généreuse rasade d'advokaat.

Ranger ensuite une deuxième et une troisième couche, toutes les deux garnies d'advokaat.

Laisser reposer dans un endroit frais pendant deux heures.

Avant de servir, garnir le dessus et les côtés du gâteau de crème fouettée. Placer au-dessus l'ananas coupé en morceaux et garnir de rosaces de crème fraîche.



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.