

## Gâteau autrichien

Préparation : 30 minutes, cuisson : 40 minutes.

Pour 6 à 8 personnes.

30 g de chocolat à cuire, 60 g de beurre, 125 g de sucre semoule. 1/2 verre de lait, 1 c à café de levure. 1 pincée de sel, 40 g de poudre d'amandes, 125 g de farine, 2 œufs, 1/2 pot de confiture d'abricots, 50 g de sucre glace.

Faire fondre le chocolat dans très peu d'eau à feu très doux.

Travailler longuement dans une terrine le beurre avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux; faire chauffer le four à température moyenne; casser les œufs en séparant les blancs des jaunes; incorporer les jaunes un à un au mélange beurre-sucre, puis ajouter le chocolat ramolli, la farine, la levure, le sel, la poudre d'amandes et le lait; bien mélanger le tout; battre les blancs en neige très ferme; les incorporer délicatement à la préparation.

Beurrer un moule à manqué; le fariner; y verser le mélange; le mettre à cuire 40 minutes à four moyen; démouler tiède et laisser refroidir complètement.

Couper le gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur; étaler une épaisse couche de confiture sur l'une des moitiés; recouvrir avec l'autre moitié; saupoudrer le gâteau de sucre glace.



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.