

Gâteau au moka

Pour 4 personnes.

Pâte : 3 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 1 pincée de sel, 175 g de farine, 1 c à café de levure en poudre, 2 dl de rhum.

Crème : 100 g de beurre, 75 g de sucre en poudre, 5 g de café en poudre soluble.

Glaçage : 10 g de sucre glace, 1 c à café de poudre de café, 2 c à soupe de kirsch.

Garniture : noix, grains de chocolat.

La veille, préparer la pâte et battre en mousse les jaunes d'œufs avec sucre et sel. Y ajouter peu à peu la farine tamisée avec la levure en poudre, en continuant à battre très fort. Incorporer ensuite les 3 blancs d'œufs battus en neige, en soulevant délicatement la pâte, et verser celle-ci dans un moule de 20 cm de diamètre, beurré et fariné. Faire cuire à four très chaud pendant 5 mn, puis à four moyen pendant 30 mn (une aiguille à tricoter longée au centre doit en ressortir sèche). Laisser refroidir dans le four ouvert et démouler sur grille.

Le lendemain, couper le gâteau en deux, horizontalement, et le tartiner avec la crème faite avec beurre et sucre tournés en crème avec l'arôme de café. Reforme le gâteau en l'enrober entièrement du glaçage obtenu en faisant fondre le sucre dans kirsch et café. Garnir de cerneaux de noix ou de demi-noisettes, de grains de chocolat, de touches de crème.

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.