

Génoise à l'ananas

Pour 6 personnes.

1 génoise ronde, achetée toute faite; 1/3 de pot de confiture d'abricots; 1 boîte de 1/2 l d'ananas en morceaux; 1 petit verre de liqueur d'abricot. Sucre glace (impalpable) ; 1 cerise confite.

Egoutter les ananas et réserver le jus. Mélanger à part égale la liqueur et un peu de sirop. Couper la génoise en trois dans le sens horizontal. Imbiber les tranches de liqueur. Mettre la tranche du dessous sur un plat de service et la tartiner généreusement de confiture d'abricots.

Poser dessus une deuxième tranche de gâteau et la garnir de morceaux d'ananas (réserver les quatre plus beaux pour la décoration).

Disposer la troisième tranche par-dessus et la saupoudrer de sucre glace. Garnir le centre avec les morceaux d'ananas restants et la cerise.

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.