



LA SCHICHTTORTE



Pour un moule à manqué de 20cm soit pour 6/8 personnes voire 10 personnes selon la taille des tranches ou l'appétit de chacun !

L'appareil à schichttorte : 165g de jaunes d'œufs, 165g de lait, 250g de blancs d'œufs, 85g de beurre doux, 120g de sucre semoule, 2 belles gousses de vanille, 125g de farine T55 tamisée avec 55g de maïzena, les zestes de 2 citrons.

Préchauffer le four en mode gril. Dans la cuve du robot équipé du fouet faire mousser les jaunes à grande vitesse pour avoir un mélange épais et crémeux. Dans un cul de poule crémier le beurre pommade et le sucre, ajouter les zestes de citron et les graines des gousses de vanille. Ajouter ce mélange aux jaunes dans le robot puis incorporer la farine tamisée avec la maïzena puis le lait. Le mélange doit être lisse et homogène. Parallèlement monter les blancs au bec d'oiseau et les incorporer délicatement à l'appareil précédent. Beurrer le moule à manqué, y verser une louche de l'appareil et le répartir uniformément sur tout le fond du moule. Placer le plat à 10cm de la résistance du gril et cuire environ 2 min jusqu'à la coloration désirée. Retirer du four ajouter une autre fine couche d'appareil, bien l'étaler et la cuire environ 3 min. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de l'appareil pour avoir au total 20 couches de différentes couleurs sombres dorées et claires. Laisser tiédir 5min à la sortie du four, démouler et refroidir complètement.

Le nappage : 50g de confiture d'abricot. A l'aide d'un pinceau badigeonner le gâteau refroidi avec la confiture d'abricot fondue.

Le glaçage cacao : 60g d'eau, 180g de sucre semoule, 60g de cacao en poudre, 120g de crème fleurette 35%MG, 8.5g de gélatine.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide. Tamiser le cacao poudre. Dans une casserole faire bouillir l'eau et le sucre. Verser petit à petit le sirop bouillant sur le cacao en fouettant pour homogénéiser l'ensemble. Faire bouillir la crème et y dissoudre la gélatine essorée. La verser sur le sirop de cacao et lisser au fouet. Verser le mélange dans un cul de poule refroidi au congélateur pour faire descendre rapidement la température. Remuer régulièrement. L'utiliser quand il est entre 20/25°.

La finition : si nécessaire mettre au point à bonne température le glaçage, en recouvrir le gâteau.

Le décor : 100g de chocolat de couverture Ivoire. Fondre le chocolat au bain-marie, le mettre dans le cornet et réaliser un quadrillage sur le gâteau.