Gâteaux

Gâteau des anges

1h10	15 min	25 min	30 min	231
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients secs

50 g **Farine**
55 g **Sucre semoule**
4 g **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour les blancs d'oeufs

6 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
5 ml **Jus de citron**
110 g **Sucre semoule**
5 ml **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le moule à Kouglof

1 **Beurre**
1 **Farine**

Étape 1

Préparation de la pâte à gâteau

1. Tamiser la farine, le sucre, la levure et le sel dans un même saladier. Réserver.
2. Verser les blancs d'œufs dans un saladier et fouetter à l'aide d'un batteur à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
3. Ajouter le jus de citron aux blancs d'œufs et augmenter la vitesse du batteur sur rapide, en versant le sucre petit à petit jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.
4. Continuer à fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce que des pics commencent à se former (ils doivent garder leur forme tout en se repliant légèrement sur eux-même). Ajouter l'extrait de vanille et fouetter encore 15 à 30 s. Ne pas battre les blancs en neige ferme.
5. A l'aide d'une maryse, incorporer progressivement les blancs d'œufs aux ingrédients secs. Il faut conserver le plus d'air possible dans la pâte pour obtenir un meilleur résultat à la cuisson.

Étape 2

Cuisson du gâteau

Préchauffer le four à 175°C (Th. 5-6).

1

2 A l'aide de papier absorbant, beurrer le fond du moule à Kouglof et les bords sur 3 cm de hauteur.

3 Fariner le moule et tapoter pour enlever l'excès de farine.

4 Verser délicatement la pâte dans le moule et enfourner 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'une pique à brochette enfoncée entre l'un des côtés du moule et le gâteau ressorte sèche. Ne pas piquer au milieu du gâteau.

5 Retirer le gâteau du four et le retourner pour le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie pendant au moins 30 min avant de le démouler.

6 Glisser un couteau sans dents entre le moule et le gâteau. Le faire glisser tout autour du gâteau puis tapoter le fond du moule pour démouler le gâteau.

7 Si vous prévoyez de le glacer, laissez-le refroidir entièrement.

Étape 3

Dressage

1 Servir le gâteau chaud ou à température ambiante.