



ovomaltine

CAKE À

L'OVOMALTINE CRUNCHY CREAM



PRÉPARATION CAKE À L'OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

INGRÉDIENTS

Des quantités pour un moule de 20 cm de diamètre
6 œufs
350 g d'Ovomaltine Crunchy Cream
250 ml de crème entière

PRÉPARATION

1. Battre les œufs à vitesse élevée pendant au moins 10 minutes (dans l'idéal avec un robot de cuisine) jusqu'à ce que leur volume ait quadruplé. La préparation doit être très aérienne, mousseuse et claire.
2. Réserver les 3/4 des œufs battus.
3. Ajouter l'Ovomaltine Crunchy Cream à 1/4 des œufs battus. Bien mélanger au robot de cuisine.
4. Incorporer les œufs réservés au mélange d'Ovomaltine Crunchy Cream. Mélanger lentement de haut en bas à l'aide d'une spatule pour ne pas faire retomber le mélange. On obtient une préparation crémeuse et aérienne.
5. Verser la pâte dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé.
6. Cuire à mi-hauteur au four préchauffé à 175 °C (chaleur sole-voûte) pendant 35 à 40 minutes. Pendant la cuisson, le gâteau lève et forme une petite bosse ainsi qu'une croûte.
7. Le temps de cuisson peut varier légèrement d'un four à l'autre. Pour vérifier la cuisson du gâteau, y piquer un bâtonnet en bois - celui-ci doit ressortir sec ou légèrement humide. La consistance reste moelleuse et spongieuse.
8. Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau 10 minutes dans le moule. Retirer ensuite le cercle du moule à manqué, sortir le gâteau avec le papier sulfurisé et laisser refroidir complètement. En refroidissant, le gâteau s'abaisse légèrement et forme une croûte typique, légèrement craquelée.
9. Avant de servir, monter la crème en chantilly ferme et la répartir sur le gâteau.