



GAÂTEAU AUX MARRONS ET À L'OVOMALTINE



PRÉPARATION GÂTEAU AUX MARRONS ET À L'OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

- 200 g d'Ovomaltine Crunchy Cream
- 4 jaunes d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de purée de marrons
- 150 g de noisettes râpées
- 1/4 cc de levure chimique
- 4 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- Un peu de sucre glace

PRÉPARATION

1. Chemiser un moule à charnières (d'env. 26 cm de Ø) de papier cuisson et beurrer légèrement le bord.
2. Dans un saladier, travailler au fouet électrique l'Ovomaltine Crunchy Cream, les jaunes d'œufs et le sucre vanillé pendant environ 3 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et que la consistance devienne crémeuse.
3. Incorporer progressivement la purée de marrons, les noisettes et de levure chimique à la préparation à base de jaunes d'œufs.
4. Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporer délicatement 1/3 des blancs en neige à la préparation, avant d'ajouter le reste à l'aide d'une spatule en caoutchouc afin de conserver une consistance aérienne.
5. Verser la préparation dans le moule à charnières et lisser la surface. Faire cuire au four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante, au milieu du four) pendant env. 30 minutes. Sortir le gâteau du four et laisser refroidir légèrement.
6. Démouler le gâteau aux marrons Ovo, le laisser refroidir complètement sur une grille et le saupoudrer de sucre glace avant de servir.