

KUCHENGLÜCK

Gâteau illusion „Oeuf au plat“



INGRÉDIENTS

- 1 boîte Abricots (425 ml)
- 400 ml Lait
- 1 sachet Poudre pour flan à la vanille (sans gluten)
- 140 g Sucre
- 100 g Beurre mou ou margarine
- 1 sachet Sucre vanillé
- 1 pincée Sel
- 2 Œufs (M)
- 125 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 c.a.c Levure chimique
- 200 g Crème épaisse
- 1 sachet Préparation pour nappage (transparent, sans gluten)
- 3-4 c.a.s Sucre



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 ° C haut / bas (convection : 180°C). Tapissez le fond d'un moule à charnière (Ø 26 cm ou 22 cm si carré) de papier sulfurisé. Égouttez les abricots. Réservez le jus de côté.
2. Mettez 300 ml de lait dans une casserole et portez à ébullition. Mélangez la poudre de flan et 40 g de sucre avec les 100 ml de lait restants, incorporez au lait bouillant et portez de nouveau à ébullition. Laissez refroidir le mélange pour flan en remuant de temps en temps.
3. Pour la pâte, mélangez le beurre, 100 g de sucre, le sucre vanillé et le sel avec le fouet du batteur pendant environ 3 minutes jusqu'à consistance crémeuse. Incorporez les œufs un à la fois. Mélangez la farine **KOMEKO KUCHENGLÜCK** et la levure chimique puis incorporez au mélange beurre-sucre. Versez la pâte dans le moule à charnière et lissez-la. Mettez à cuire au four préchauffé pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit doré.
4. Pendant ce temps, battez la crème pour flan avec la crème épaisse jusqu'à consistance lisse. Au bout de 10 minutes environ, étalez-la sur le gâteau et disposez les abricots sur le dessus. Remettez le gâteau à cuire encore 15 minutes. Puis sortez-le et laissez refroidir sur une grille.
5. Mélangez la poudre à nappage avec 3 à 4 cuillères à soupe de sucre dans une casserole. Versez 100ml du jus récupéré des abricots (compléter avec de l'eau si vous n'avez pas 100ml de jus). Portez le tout à ébullition en remuant. Laissez refroidir le nappage pendant environ 1 minute et étalez-le sur le gâteau. Laissez refroidir puis dégustez.

