

Torta al limone, crema al mascarpone |

Recette pour 12 tapas

Description

Un gâteau à la farine d'amande et citron accompagné d'une crème onctueuse au fromage mascarpone.

L'astuce du chef

Pour un gâteau un peu plus rustique, il est possible de remplacer la poudre d'amande par des amandes hachées au couteau.

Ingrédients

Gâteau

- 4 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Citron
- 160 Gr Sucre
- 150 Gr Beurre
- 30 Ml Limoncello
- 70 Gr Féculé de maïs
- 8 Gr Levure chimique
- 200 Gr Poudre d'amande
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Crème au mascarpone

- 150 Ml Mascarpone
- 300 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **360 F°**

Gâteau

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez les blancs d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce qu'ils soient en meringue, puis dans une autre bol, mélangez vigoureusement le reste du sucre avec les jaunes d'œufs (blanchir).

Ajoutez le zeste de citron râpé et le limoncello aux jaunes d'œufs battus et mélangez. Ajoutez en remuant constamment le beurre fondu, l'amidon et la levure chimique.

Ajoutez les blancs d'œufs montés aux jaunes d'œufs en remuant de haut en bas pour ne pas désouffler le mélange (plier).

Ajoutez ensuite la farine d'amande en remuant doucement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Versez la pâte dans un moule rond de cuisson de 24 cm avec un disque de papier parchemin sur le fond. Faites cuire le gâteau dans un four préchauffé pendant 40 minutes.

À la sortie du four, laissez le gâteau refroidir avant de le démouler, puis placez-le sur une assiette de présentation.

Saupoudrez le gâteau avec le sucre glace avant de le servir.

Chantilly

Montez la crème 35% bien froide au robot à l'aide du fouet ou à la main. Dans un cul de poule, mélangez la mascarpone, le sucre et le jaune d'œuf vigoureusement. Ajoutez la crème montée bien froide à l'aide d'une maryse puis remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.

Bon appétit!