

## GATEAU MOKA

RECETTE N°1277

### NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 45 minutes
- Cuisson : 40 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 200 g de farine
- 200 g de sucre semoule
- 120 g de beurre
- 3 oeufs
- 3 cuillerées à soupe de lait
- un paquet de levure en poudre
- 3 cuillerées à soupe de café soluble
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre glace
- 150 g de beurre
- un verre à liqueur de rhum
- 4 boudoirs
- 5 cl de sirop de sucre

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- aiguille
- couteau de cuisine
- terrine
- moule à manqué
- bol à pâtisserie
- poche à douille
- fouet

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 12 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez les 3 oeufs avec les 200 g de sucre semoule.
02. Ajoutez-y le beurre ramolli et le lait.
03. Incorporez, petit à petit, la farine et la levure chimique.
04. Versez dans un moule beurré à bord haut et faites cuire au four à chaleur moyenne 40 minutes environ.
05. Démoulez le gâteau à la sortie du four.
06. Faites fondre le café dans le sirop et le rhum.
07. Travaillez les 4 jaunes d'oeufs avec le sucre glace.
08. Ajoutez-y le beurre et, enfin, la moitié du sirop au café.
09. Découpez le gâteau transversalement en trois tranches et humectez chaque tranche avec le restant du sirop.
10. Etendez une mince couche de crème au café, reformez le gâteau et masquez-le avec de la crème.
11. Entourez-le de boudoirs écrasés.
12. Décorez avec le restant de la crème à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---