

GATEAU AUX QUETSCHES

RECETTE N°8552

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 oeufs
- 1 kg de quetsches dénoyautées
- 300 g de sucre
- 300 g de farine
- 300 g de beurre
- un peu de sucre glace

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- bol à pâtisserie
- fouet électrique
- plat à four

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Battre les blancs des oeufs en neige très ferme.
02. Malaxer vigoureusement le beurre, afin de le réduire en crème.
03. Ajouter le sucre, mélanger longuement, puis intégrer les jaunes d'oeufs et la farine.
04. Incorporer très doucement les blancs battus en neige.
05. Beurrer un plat à four et y déposer la pâte.
06. Incruster les prunes entières, étirées sur toute leur longueur et striées de six coups de couteau.
07. Saupoudrer d'un peu de sucre glace.
08. Abandonner au four 40 minutes, à 170°.

NOTES PERSONNELLES
