



## La recette du cake d'amour, sans gluten et sans lait

Temps de préparation : 1 heure

### **Ingrédients**

*Pour la pâte à gâteau*

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 130 g de mix 3 farines sans gluten Bjorg

*Pour la crème pâtissière*

- ½ litre de lait d'amandes Bjorg
- 50 g de fécule de pomme de terre ou amidon de maïs
- 125 g de sucre
- 1 œuf ou 2 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- Quelques fraises

*Pour la meringue italienne*

- 4 blancs d'œufs
- 250 g de sucre
- 75 g de margarine végétale
- 1 pincée de sel
- 10 cl d'eau

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Placez les œufs et le sucre dans la cuve de votre robot et mélangez-les pendant 10 minutes. Le mélange doit blanchir et doubler de volume.
3. Ajouter la farine tamisée.
4. Versez la pâte dans un moule préalablement graissé et faites cuire 30 minutes.

### **La crème pâtissière**

1. Délayer la fécule avec un peu de sucre et un peu de boisson végétale.
2. Faites chauffer le reste de la boisson végétale avec le reste du sucre.
3. Ajoutez l'œuf à la fécule.
4. Ajoutez la gousse de vanille à la boisson végétale mélangée au sucre puis faites bouillir.
5. Ajoutez ensuite la fécule délayée et laissez cuire à feu moyen le temps que le mélange épaississe en mélangeant doucement.
6. Ajoutez les fraises coupées en lamelles.

### **La meringue italienne**

1. Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux.
2. Amenez à ébullition et laissez chauffer pour atteindre les 116°C.
3. Otez du feu et posez la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson du sucre.
4. En parallèle, fouettez les blancs en neige avec le sel.
5. Lorsqu'ils sont fermes, versez le sirop de sucre en un mince filet sur la paroi du saladier, sans cesser de fouetter. Les blancs se raffermissent et prennent une couleur blanche satinée. Fouettez jusqu'à ce que la meringue soit froide.

### **Montage**

1. Coupez votre gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur et tartinez-le de crème pâtissière aux fraises.
2. Une fois refermé, décorez le cake avec la meringue italienne en formant de jolies roses.