



## MOKA

### CE FAIT EN DEUX TEMPS

#### La veille : confectionner une génoise :

-4 œufs, 125g de sucre, 100g de farine, 25g de maizena et 1 paquet de levure chimique

Battre les œufs entiers avec le sucre au robot, quand le mélange devient mousseux et onctueux et formant un ruban, ajouter délicatement à la Maryse les farines et la levure préalablement mélanger et tamiser.

Faire cuire dans un moule de 20 cm ou un cercle posé sur du papier sulfurisé préalablement beurré et fariné.

Démouler et laisser reposer dans un endroit tempéré et sec.

#### Le lendemain :

Préparer un sirop en chauffant 15 cl d'eau, 20g de sucre, 4 sachets de café soluble, 1 petit tube d'extrait de café et 2 CS de liqueur d'amaretto

Couper la génoise en 3 tranches identiques et imbiber avec un pinceau les 3 tranches de génoise.

#### Ensuite :

Préparer une meringue italienne avec 30g d'eau, 75g de sucre en poudre, 50g de blanc d'œuf et 20 g de sucre glace.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre en poudre faire chauffer à 118°

Au robot faire monter les blancs d'œuf et le sucre glace en ajoutant en petits filets le sirop bouillant quand la consistance devient meringuée filmer au contact et laisser reposer.

#### Préparer la crème au beurre :

Préparer d'abord un sirop avec 160g de sucre en poudre et 75g d'eau chauffer comme précédemment à 118°

En même temps battre 4 jaunes d'œuf et comme pour la meringue verser en filets le sirop sur les œufs vers une consistance onctueuse.

Ajouter au robot petit à petit 230g de beurre pommade bien mélanger. Ensuite ajouter délicatement la meringue refroidie et de l'extrait de café à votre convenance.

Pour finir garnir le gâteau en beurrant largement de crème les 3 couches de génoise reformer le gâteau et le garnir à votre convenance pour ma part je fais des décors à la poche à douille et entoure le gâteau de pralin si pas de pralin vous pouvez également le garnir avec des coques de macaron comme sur la photo.

**BON APPETIT**