

# Gâteau aux amandes et ganache à la vanille

4 portions



un peu d'expérience souhaitée

\_\_\_\_\_ jusqu'à 25 Min.



## Ingrédients:

### Pour la ganache:

400 g de chocolat blanc  
250 ml de cranberries  
1 Gousse Vanille de Dr. Oetker  
65 g de beurre

### Pour la pâte:

90 g de amandes en poudre  
90 g de sucre glace  
6 blancs d'oeufs  
100 g de sucre  
30 g de farine  
50 g de amandes effilées

- 1 La ganache:**  
Coupez les chocolat blanc en petits morceaux.
- 2** Mettez la crème dans une casserole. Coupez la Gousse de Vanille en 2 et enlevez les graines, ajoutez à la crème. Portez la crème doucement à ébullition (ne pas faire bouillir). Ajoutez la crème chaude sur le chocolat et remuez jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
- 3** Ajoutez le beurre.
- 4** Versez la ganache dans une poche à douille et laissez reposer.
- 5 Le biscuit:**  
Préchauffez le four à 180°C.
- 6** Placez une feuille de papier cuisson sur la plaque. Dessinez des cercles de 10 cm de diamètre sur la feuille. Laissez suffisamment de distance entre chaque cercle. Utilisez un bol rond.
- 7** Placez 80 g de sucre dans le four.



- 8 Mélangez les amandes en poudre et le sucre glace. Mettez de côté.
- 9 Battez les blancs d'œufs. Ensuite, ajoutez 20 g de sucre, mélangez le tout. Ajouter le sucre chaud petit à petit.
- 10 Mélangez les blancs d'œufs avec le mélange d'amandes. Ajoutez également la farine.
- 11 Mettez la moitié du mélange dans une poche à douille. Faites de beaux cercles sur le papier cuisson. Ajoutez le reste du mélange dans la poche à douille et faites 2 autres cercles.
- 12 Saupoudrez d'amandes et faites cuire au four.

**Four électrique: 180°C // Chaleur tournante: 180°C // temps de cuisson: env. 20 min.**

- 13 Etalez la ganache à l'intérieur d'un biscuit et mettez en un second biscuit dessus, pressez le tout délicatement.

