

MOKA

Une génoise pour environ 8 à 12 parts

Crème au beurre : recette pour 5 jaunes d'œufs (250 g de sucre, 250 g de beurre). Il y en aura probablement un peu trop, mais l'excédent peut se conserver environ une semaine au frigo, ou plus longtemps au congélateur.

Extrait de café pour parfumer la crème au beurre (une ou deux, selon goût, cuillères à café). On peut éventuellement remplacer le café par de la poudre de cacao pour un parfum chocolat.

Un sirop de punchage parfumé au rhum ou au café.

Facultatif : pâte d'amande pour le décor.

Poser la génoise sur un carton rigide de même dimension (*le carton est important, sinon, une fois imbibé, on ne peut plus déplacer l'entremet sans le casser*).

Découper en deux ou trois parties horizontales.

Imbiber au pinceau avec le sirop de punchage (légèrement pour la couche du dessous, plus généreusement pour les couches supérieures)

Etaler une couche de crème au beurre parfumée sur chaque couche de génoise (une fine couche sur la couche du dessus). Veiller à ce que le montage soit bien horizontal.

Pour bien s'utiliser, la crème au beurre doit être molle, ce qui est le cas quand elle vient d'être faite. Mais si la crème au beurre a durci, la réchauffer légèrement auparavant (par exemple quelques instants dans un four ouvert) pour juste la ramollir.

Présentation :

« Masquer » (recouvrir en lissant avec une spatule) entièrement l'entremet avec la crème au beurre. Décorer le dessus avec cette même crème à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée. Déposer des amandes torréfiées sur le pourtour de l'entremet.

On peut finir la décoration avec une fleur en pâte d'amande ou une inscription.