


Gâteau aux abricots et aux prunes

Une base moelleuse à l'amande pour ce gâteau aux prunes et aux abricots.

environ 6 - 8 parts

 Moyen

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

125 gr. de beurre
100 gr. de pâte d'amandes
50 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
3 gouttes d' arôme d'amande
amère
1 gr. de sel
3 jaunes d'oeufs
125 gr. de farine de blé
1 c. à c. rase de Levure Chimique
Dr.Oetker
3 blancs d'oeuf

Pour la garniture:

600 gr. d' abricots
400 gr. de prunes allongées
(questsches)

Pour le glaçage:

3 c. à c. de confiture d'abricots
2 c. à c. d' eau

- 1 Beurrez et farinez le moule. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, battez le beurre pommade avec la pâte d'amandes coupées en dés. Ajoutez successivement le sucre, le sucre vanillé, l'arôme et le sel. Travaillez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- 3 Ajoutez les jaunes d'œufs un à un (un jaune toutes les 30 sec.).

- 4 Tamisez et mélangez la farine et la levure. Versez en 2 temps sur le mélange précédent. Montez les blancs en neige ferme puis ajoutez-la à la préparation.

- 5 Versez la pâte dans le moule en la répartissant uniformément.

- ⑥ **Préparation de la garniture :**
Lavez les abricots et les prunes, séchez-les, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Disposez tour à tour les abricots puis les prunes en tuiles, face bombée vers le bas.

- ⑦ Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- ⑧ Sortez le gâteau du four. Passez la confiture au tamis, puis faites-la chauffer dans une casserole avec un peu d'eau. Nappez les fruits avec le glaçage et laissez refroidir le gâteau complètement. Démoulez puis disposez sur un plat de service.