


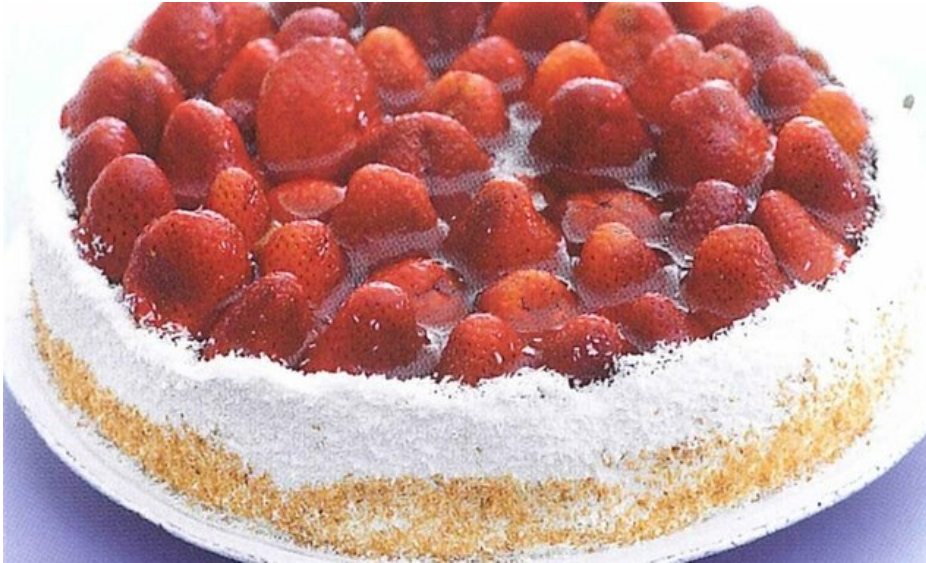
Gâteau aux fraises et noix de coco

Un gâteau aux fraises qui prend des allures de fêtes : sous les fruits et la corolle de noix de coco se dissimule un délicieux gâteau aux amandes et chocolat blanc !

environ 10 personnes

 Moyen

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à manqué ou moule à charnière démontable de 26 cm de Ø

1 spatule maryse

Pour la pâte:

250 gr. de beurre

250 gr. de sucre

3 citrons non traités

6 oeufs

150 gr. d' amandes en poudre

350 gr. de farine de blé

3 c. à c. de Levure Chimique

Dr.Oetker

100 gr. de chocolat blanc

Pour la garniture:

500 gr. de fraises

500 ml de jus de fruits prêt à l'emploi

2 sachets de Mon Nappage Dr. Oetker

sucre

400 ml de crème fraîche liquide

60 gr. de sucre

2 sachets de Mon Cremfix Dr. Oetker

100 gr. de noix de coco râpée

① Brossez les citrons sous l'eau chaude puis essuyez-les. Râpez finement le zeste d'un citron à l'aide d'une râpe universelle. Pressez le jus des 2 autres citrons. Réservez.

② Tapissez le fond d'un moule à manqué ou d'un moule à charnière de papier cuisson (placez ensuite la charnière). Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

③ Préparation de la pâte :

Battez le beurre en pommade dans un récipient. Ajoutez progressivement le sucre. Puis incorporez les œufs un à un. Mélangez les amandes en poudre, la farine, la levure chimique puis ajoutez au mélange en 2 temps. Râpez le chocolat blanc puis ajoutez-le à la préparation.

④ Versez la pâte dans le moule et faites cuire :

Position de la grille : Milieu



- 5 Une fois refroidi, imbibe le gâteau avec 6 c. à soupe de jus de citron.
- 6 Tapissez une plaque de papier cuisson. Versez 50g de noix de coco en poudre sur la plaque et faites dorer au four.
- 7 **Préparation de la garniture :**
Lavez les fraises, séchez-les puis équeutez-les. Disposez les fraises sur le gâteau. Préparez le nappage avec le jus et le sucre en suivant le mode d'emploi et recouvrez-en les fraises.
- 8 Montez la crème en chantilly avec les 2 sachets de Cremfix.
- 9 A l'aide d'une spatule, recouvrez la bordure du gâteau de crème chantilly, puis recouvrez-la avec la noix de coco torréfiée et blanche. Pour bien répartir la noix de coco, remontez-la sur la bordure à l'aide d'une spatule.

