


# La ruche aux abeilles

Qui s'y frotte s'y pique !

environ 10 - 12 portions

 Débutant

 up to 40 Min.



- 1 Beurrez et farinez une plaque de cuisson. Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Préparation de la pâte :

Mélangez la farine avec la levure chimique et tamisez-les dans un récipient. Incorporez tous les autres ingrédients pour la pâte dans l'ordre indiqué. Travaillez les ingrédients au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

- 3 Versez la pâte sur la plaque et étalez-la de manière uniforme. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**

- 4 Démoulez le gâteau, puis arrosez-le d'un peu de sirop d'abricots.

- 5 Préparation de la crème :

Dans une jatte, mélangez le fromage blanc, le sucre glace, l'arôme de citron et le yaourt.

## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson (30 x 35 cm)

### Pour la pâte:

380 gr. de farine de blé

1 sachet de Levure Chimique

Dr.Oetker

170 gr. de sucre

3 oeufs

125 gr. de beurre

0,25 L de crème fraîche liquide

### Pour la crème:

250 gr. de fromage blanc maigre  
(10% de M.G.)

environ 3 - 4 gouttes d'arôme citron

150 gr. de sucre glace

500 gr. de yaourt

7 feuilles de Ma Gélatine

3 c. à s. de jus d'abricots

0,25 L de crème fraîche liquide

### Pour la gelée:

460 gr. d'abricots au sirop

1 sachet de Mon Nappage Dr. Oetker

### Pour la garniture:

460 gr. d'abricots au sirop

carreaux de chocolat noir

carreaux de chocolat blanc

2 gr. d'amandes effilées

- 6 Préparez la gélatine selon le mode d'emploi. Versez le jus d'abricots dans une petite casserole, ajoutez les feuilles de gélatine et faites chauffer jusqu'à dissolution complète. Incorporez la gélatine à la préparation au fromage.
- 7 Montez la crème fraîche en chantilly bien ferme puis incorporez-la à la masse au fromage.
- 8 Versez la préparation au fromage sur le gâteau et étalez de manière uniforme. Placez au frais 1 heure env.
- 9 **Préparation de la gelée :**  
Réduisez les abricots en purée avec le sirop. Ajoutez le sachet de nappage et préparez selon le mode d'emploi.
- 10 Répartissez la gelée sur le gâteau à l'aide d'une petite cuillère, puis laissez prendre. Placez au frais env. 1 heure.
- 11 **Préparation de la décoration :**  
Egouttez les abricots puis séchez-les dans du papier absorbant. Disposez les tranches d'abricots sur le gâteau.
- 12 Faites fondre le chocolat noir au bain-marie et à feu doux, puis versez-le dans une poche à douille. A l'aide de la poche à douille, dessinez les rayures et les têtes des abeilles. Répétez l'opération avec le chocolat blanc et dessinez les yeux. Plantez les amandes effilées en guise d'ailes