

SCHICHTTORTE DE TANTINE



A PREPARER PLUSIEURS HEURES A L'AVANCE

240 g de farine
240 g de sucre
240 g de beurre fondu
 $\frac{1}{2}$ c.à.c de sel
1 paquet de levure chimique
4 œufs
125 g d'amandes en poudre
15 cl de crème liquide à 15%
300 g de Confiture de framboise

Faire une pâte à quatre-quarts en mélangeant les œufs, le sucre et le sel jusqu'à faire mousser le mélange puis en ajoutant successivement le beurre fondu et la farine mélangée à la levure chimique.

Faire cuire le quatre-quarts dans deux plaques à pâtisserie beurrées et farinées (sur une épaisseur d'un ou deux centimètres) au four à 180°C environ un quart d'heure. Découper chaque gâteau en 4 rectangles de même dimension.

Faire une sorte de pâte à tartiner en mélangeant les amandes en poudre et la crème.

Tartiner 7 rectangles avec le mélange aux amandes puis avec la confiture de framboise.

Empiler les étages et finir avec le rectangle non garni.

Mettre un poids sur le gâteau pour le tasser et laisser reposer une nuit. (Attention les couches de confiture rendent le gâteau glissant et il vaut mieux attendre une heure ou deux avant de mettre le poids afin que le gâteau ait un peu absorbé la confiture.)

Quelques heures avant la dégustation, faire ramollir le fondant au four à micro-ondes avec le jus de citron et glacer le gâteau avec cette préparation. (Pour remplacer le fondant, bien mélanger 125 g de sucre glace avec un blanc d'œuf et glacer le gâteau).