



# Lamingtons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 Jour
Temps de cuisson	30 min
Portions	10
Appareil	Comhair SE à partir de 2015

## Biscuit

- 6 œufs
- 170 g de sucre
- 100 g de farine
- 70 g de maïzena
- 70 g de beurre

Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation aérée et claire. Faire fondre le beurre et l'ajouter. Mélanger la farine et la maïzena, tamiser le mélange sur la préparation aux œufs et l'incorporer.

### **(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud humide**

Verser la préparation dans le moule graissé et tapissé de papier sulfurisé, enfourner sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

### **Enfournier le mets à cuire**

### **Air chaud humide 180 °C pendant 30 min**

Une fois cuit, laisser reposer le lamington pendant 10 minutes. Placer ensuite le biscuit sur une grille pour le laisser refroidir, le couvrir avec un linge de cuisine propre et le laisser reposer toute la nuit.

## Glaçage

- 110 ml d'eau
- 50 g de poudre de cacao
- 400 g de sucre glace
- 20 g de beurre
- 200 g de noix de coco râpée

Porter l'eau à ébullition et retirer du feu. Ajouter la poudre de cacao, le sucre glace et le beurre, puis mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Découper le biscuit en gros cubes de 3 cm. A l'aide d'une fourchette, plonger les cubes un à un dans le glaçage, puis les tourner dans la noix de coco râpée et les laisser reposer quelques heures.





## Garniture

---

300 ml de crème

250 g de framboises

Battre la crème bien ferme et servir avec les framboises en accompagnement des lamingtons.

## Accessoires

---

Grille

Moule à gâteau 20 × 30 cm

