Lamingtons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 Jour
Temps de cuisson	30 min
Portions	10
Appareil	Combair 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.

Enfourner 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

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019