

Gâteau de Pâques aux läckerlis

Pour env. 12 parts



RECETTE

200g de Basler Läckerli Original
1 Citron bio
un peu de cannelle et de
poudre de clous de girofle
2 c. à s. de kirsch
1 Abaisse de pâte brisée sucrée
(env. 30 cm de Ø)
4 dl de lait
3 Pincées de sel
50g de semoule de blé dur
25g de beurre
50g d'amandes émondées
moulues
50g de sucre
1 Gousse de vanille
2 Jaunes d'œufs
2 Blancs d'œufs
2 c. à s. de sucre

PRÉPARATION

- 1 Couper les Läckerlis en petits carrés, avec le zeste de citron et le jus, les épices et le kirsch, laisser macérer env. 15 minutes.
- 2 Déposer la pâte brisée dans le moule de Ø 28 cm environ chemisé de papier cuisson, piquer généreusement à la fourchette. Répartir la masse aux läckerlis sur le fond de pâte, mettre au frais.
- 3 Porter le lait à ébullition avec deux pincées de sel. Incorporer la semoule et laisser mijoter en remuant à feu doux env. 5 min, jusqu'à l'obtention d'une bouillie épaisse, laisser légèrement tiédir. Incorporer le beurre et tous les ingrédients jusqu'aux jaunes d'œufs compris.
- 4 Fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajouter le sucre, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse brille. Incorporer délicatement la masse à la semoule, puis répartir sur la masse aux läckerlis.
- 5 Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 °C. Couvrir la surface avec du papier aluminium, poursuivre la cuisson env. 20 minutes.
- 6 Retirer le gâteau de Pâques aux läckerlis, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille ou servir tiède.