

GÂTEAU AUX PÊCHES ET AMARETTI

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 200g Boudoirs
- 100g d'Amaretti moelleux
(Réf : 752)
- 3 Oeufs
- 120g de Sucre
- 800g de Pêches Jaunes
- 100g d'Amandes en lamelles



6 personnes



1h45



2,1€ / PER



Facile

PRÉPARATION

1. Blanchir les pêches dans l'eau bouillante pendant quelques secondes. Les laisser refroidir et les peler. Retirer les noyaux et hacher la pulpe grossièrement
2. Émietter les boudoirs et les amaretti dans un saladier. Ajouter les pêches hachées, 100g de sucre et les jaunes d'œufs
3. Battre les blancs d'œufs en neige.
4. Mélanger délicatement le mélange aux blancs et verser l'ensemble dans un moule rectangulaire que vous aurez préalablement beurré et saupoudré avec le reste du sucre.
5. Saupoudrer le gâteau avec les amandes et cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés