

Gâteau au Riz



d'après une recette suisse originale

A	1'250 g	de Masse à fourrer au riz ISANA	860 g
	320 g	de Zipania / Zipania Deluxe 18%	220 g
	11	jaunes d'œuf (280/220 g)	8
	110 g	de beurre fondu (froid)	80 g
	1	pincée de citronnelle	pincée
	1	pincée de sel	pincée
B	11	blancs d'œuf	8
	60 g	du sucre	50 g
	30 g	d'amidon, de fécule, etc.	30 g
	env. 2'050 g		env. 1'520 g
	env. 60 pces de 9 cm de Ø		env. 45 pces de 9 cm de Ø

Fabrication

A Mousse les jaunes d'œuf avec la Zipania puis incorporer lentement la masse à fourrer au riz. Finalement, ajouter le beurre fondu.

B Battre les blancs d'œuf en neige avec le sucre, ensuite verser la fécule et mélanger. Incorporer les blancs d'œuf battus à la masse „A“ et verser dans un moule foncé de pâte feuilletée et parsemé de raisins sultans. Remplir de masse, cuire à 190° - 200° C puis démouler.

Ce gâteau au riz peut être fabriqué pour la période de Pâques mais également peu après cette fête, lorsque commence la saison des fruits. Le gâteau au riz peut être recouvert de crème de vanille et de crème fraîche puis garni de n'importe quels fruits. Les fruits peuvent être aussi incorporés à la masse, ce qui donne un gâteau aux fruits léger très demandé. Aucune limite n'est fixée à vos idées en ce qui concerne la forme et l'emploi.