

## Gâteau Tia Maria

### Ingrédients :

Pâte : 150 g de beurre non salé; 150 g de sucre fin; 4 œufs; 150 g de farine.

Crème : 250 g de beurre non salé; 4 c à soupe de sucre fin; 2 c à soupe d'extrait de café liquide; 2 c à soupe de liqueur Tia Maria; 1 œuf.

Décoration : des demi-noix ou grains de café au chocolat.

### Préparation :

Gâteau : Mélanger le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Y incorporer successivement les jaunes d'œufs, la farine par petites quantités et les blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser cette pâte dans un moule rond bien beurré. Faire cuire à four doux pendant environ trente minutes.

Crème : Battre le beurre en crème et y incorporer successivement le jaune d'œuf, le sucre fin et le blanc d'œuf battu en neige ferme. Y ajouter ensuite le café fort et froid et la liqueur Tia Maria.

### Présentation.

Couper le gâteau refroidi en trois dans le sens de l'épaisseur. Etaler sur chaque partie une épaisse couche de crème moka et reconstituer le gâteau. Masquer également le dessus et le pourtour de crème moka et décorer avec des demi-noix ou des grains de café en chocolat.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.