

# Magic Coffee

● Difficulté : Facile

● Préparation : 30 min / Cuisson : 50 min  
● Repos : 4 h

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 115 g Farine
- 4 oeuf
- 30 g Café en grains
- 150 g Sucre
- 1 pincée Sel
- 125 g Beurre fondu
- 50 cl Lait

## Préparation :

Commencer la préparation de votre gâteau magique en préchauffant votre four à 150°C (th. 5).

Faites chauffer le lait et le café dans une petite casserole, et laisser infuser 30 min.  
Au bout des 30 min passez-le dans un filtre à café ou un chinois.  
Réservoir et laisser refroidir.

Séparer les blancs et les jaunes d'oeufs. Fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Ajoutez ensuite la farine, puis le lait au café, en plusieurs fois. Mélangez pour obtenir une préparation bien homogène.

Dans un autre bol, monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les grossièrement à la préparation précédente : des grumeaux doivent encore flotter à la surface

*Recettes de Caline*

Verser dans votre moule en silicone ou garni de papier cuisson et enfourner 45 à 50 min.

Vérifiez la cuisson : la lame d'un couteau doit ressortir sèche, mais le gâteau doit être tremblotant.

Il figera au frais.

Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur 4 h, voire une nuit.

Servir frais, avec de la chantilly.

*Recettes de Caline*

## Bonne dégustation à toutes & tous !!

### ASTUCE :

Un gâteau magique réussi se compose de trois couches :

- une première couche de flan/far
- une couche très crémeuse au milieu
- une génoise aérée et légère sur le dessus.

Optez pour une cuisson en convection naturelle plutôt qu'en chaleur tournante.

Les blancs en neige ne doivent pas être homogénéisés avec le reste de la pâte : des grumeaux doivent encore flotter à la surface.

C'est le secret pour un gâteau magique réussi.

Choisissez un moule carré de 20 cm de côté (ou un moule rond de 20-24 cm de diamètre) en silicone ou garni de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.

La taille du moule est extrêmement importante : si votre moule est trop petit, le gâteau ne sera pas assez cuit. S'il est trop grand, vous n'obtiendrez pas les 3 couches tant désirées !