# Moka au café au thermomix

## Informations

| | | | |
|---|---|---|---|
| Préparation : 15 min | Cuisson : 35 min | Durée : 50 min | Difficulté : 3/10 |
| Ingrédients : 12 | Etapes : 25 | Astuces : 16 | |

## Ingrédients

Pour la génoise:
125g de sucre
125g de farine
4 oeufs
1 pincée de sel Pour la crème moka café:
200g de beurre mou
150g de sucre semoule
5 jaunes d'oeufs
1/2 tasse de café Pour le sirop au café:
250g d'eau
200g de sucre en poudre
1/2 tasse de café Pour la décoration du moka:
200g d'amandes effilées

## Etapes

Préchauffer le four sur 180°
Préparation de la décoration:
Â»
Etaler les amandes sur la plaque de votre four et laisser les griller quelques minutes jusqu'à obtenir des amandes grillées (Bien surveiller, cette étape est rapide).
Pour la génoise:
Â»
Pendant ce temps, mettre les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix avec 1 pincée de sel.
Â»
Insérer le fouet, puis régler 3 minutes 30 en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse 3,5.
Â»
Réserver les blancs en neige dans un bol.
Â»
Mettre les jaunes d'oeufs avec le sucre dans le bol du thermomix.
Â»
Mixer 30 secondes sur la vitesse 3.
Â»
Ajouter la farine dans le bol et programmer 30 secondes vitesse 3.
Â»
Verser cette préparation sur les blancs en neige et mélanger délicatement avec une spatule en bois.
Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

# Moka au café au thermomix

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de votre four.

Â»

Disposer 4 emportes pièces de 8cm sur la plaque et remplir chaque emporte pièce au 3/4 de la pâte obtenue précédemment.

Â»

Enfourner + ou - 30 minutes.

Â»

Sortir du four et laisser les génoises refroidir.

Pour la crème au beurre café:

Â»

Mettre le beurre mou dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le sucre semoule, les jaunes d'oeufs et le café.

Â»

Insérer le fouet et programmer 45 secondes sur la vitesse 3.5.

Â»

Réserver dans un bol au frigo.

Â»

Rincer le bol du thermomix.

Pour le sirop au café:

Â»

Mettre l'eau, le sucre en poudre et le café dans le bol du thermomix et cuire 4 minutes sur 80°C à la vitesse 3.

Pour le montage du moka au café:

Â»

Couper chaque gâteau préalablement réservé dans le sens de la hauteur en 3 parts égales.

Â»

Imbiber chaque partie avec le sirop au café.

Â»

Répartir la crème au beurre sur le 1er disque, mettre le 2ème disque de génoise au dessus, recouvrir à nouveau de crème moka et disposer le 3ème disque par dessus.

Â»

Tartiner de crème au beurre café autour et au dessus.

Â»

Mettre les amandes grillées dans le bol du thermomix, puis régler 10 secondes vitesse 5 pour obtenir des amandes en poudre.

Â»

Parsemer les miettes d'amandes partout sur la crème moka du gâteau.

Â»

Mettre le reste de crème au beurre café pour moka dans une poche à douille et décorer le moka selon votre envie.

*copyright omothermix - 2024*
*http://www.omothermix.com*