

GÂTEAU MOKA

Pâte

150g de sucre semoule

1/2 tasse d'eau

4 c. à c. de fécule de maïs

100g de farine

50g de fécule de maïs

1/4 de c. à c. de bicarbonate de soude

Garniture

100g de sucre semoule

1dl d'eau

quelques gouttes de rhum

200g de margarine

125g de sucre impalpable

quelques cuillères de café fort

1 bâton de chocolat râpé

Chauffer de l'eau, la verser dans un saladier, et placer au bain-marie la terrine dans laquelle vous aller confectonner la pâte à biscuit.

Délayer les 4 c. à c. de fécule dans la demi-tasse d'eau, verser dans la terrine, ainsi que le sucre, et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Travailler éventuellement au fouet électrique.

Tamiser au-dessus de la terrine la farine, le bicarbonate et la fécule de maïs, par petites quantités et les incorporer à la pâte. Ajouter un petit peu d'eau, si la pâte est trop solide.

Verser la pâte en un grand carré, sur la plaque à pâtisserie, recouverte de

papier sulfurisé huilé. Cuire dans un four préchauffé pendant 10 à 12 minutes, à 220° (une aiguille enfoncée doit ressortir sèche). Laisser refroidir puis couper en quatre parts.

Préparer un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau, ajouter un peu de rhum et réserver. Préparer la crème en écrasant la margarine avec le sucre impalpable, et aromatiser avec un peu de café.

Tremper un morceau de pâte, la déposer sur un plat de service et tartiner de crème au café. Tremper un deuxième morceau de pâte, le placer au dessus du premier et tartiner à nouveau de crème, et ainsi de suite. Avec le reste de crème, enduire les côtés et le sommet du gâteau. Parsemer de chocolat râpé.