

Gâteau de Savoie

Snabbt fixat och alltid lyckat.

200 g socker + 4 ägg
60 g potatismjöl + 40 g vetemjöl
Vaniljsocker eller riven citron

Vispa ägg-gulorna med socker, tillsätt varsamt mjölet. Vispa separat ägg-vitorna. Blanda allt varsamt med en gaffel. Smör och sockra formen. Steks i ugn vid 180°C i 20min (klibbig, sjunker ihop) – 30 min (torr och hög).

1562. — Gâteau de Savoie.

Préparation : 20 mn. — Cuisson : 20 mn.

200 g. sucre poudre.
60 g. fécule de pommes de terre. 40 g. farine.
4 œufs. Parfum : vanille ou zeste de citron.

Séparer les blancs des jaunes. Travailler les jaunes avec le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajouter la farine, la fécule, le parfum et les blancs battus en neige très ferme. Verser dans un moule bien beurré. Le remplir aux 2/3. Cuire à four moyen puis chaud.

