

Gâteau aux amandes à l'orange sans gluten

Ingrédients

1 cuillère à café de can can
cannelle moulue 1/2 tasse de
jus d'orange
1 1/2 tasse d'amandes finement
moulues (farine d'amandes)

2 cuillères à soupe de
crème épaisse 2 tasses de
sucre blanc
1 tasse de jus d'orange

4 blancs d'oeufs

Directions

Préchauffez le four à 325 degrés F (165 degrés C). Graisser un moule à charnière de 10 pouces avec un spray de cuisson, et le saupoudrer de farine de riz.

Dans un grand bol, fouettez les jaunes d'œufs avec 2/3 de tasse de sucre jusqu'à ce qu'ils soient épais et pâles à l'aide d'un batteur électrique. Cela prendra environ 5 minutes. Incorporer la farine de riz et le jus d'orange, puis incorporer la farine d'amande et la cannelle.

Dans un autre bol en verre ou en métal, fouetter 3 blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils puissent tenir un pic ferme. Incorporez-les au mélange d'amandes jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Verser dans le moule préparé et répartir uniformément.

Faites cuire pendant 35 à 40 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laissez refroidir dans le moule sur une grille. Passez un couteau autour du bord extérieur du gâteau pour l'aider à le retirer du moule.

Pour faire la sauce à l'orange, crémier ensemble le beurre et 2 tasses de sucre blanc dans un bol moyen. Incorporer la crème, et placer le plat au-dessus d'une casserole d'eau à peine frémissante. Incorporer le jus et le zeste d'orange. Fouettez 4 blancs d'œufs dans un autre bol jusqu'à ce que des pics mous se forment. Incorporez-les à la sauce à l'orange. Déposer sur le gâteau et servir immédiatement.

