



10 gros œufs séparés
100 g de beurre non salé
150 g (3/4 tasse) de sucre
Le zeste d'un gros citron
1 c. à café d'extrait de vanille
150 g (1 tasse) de farine, tamisée
68 g (1/2 tasse) de fécule de maïs, tamisée

6 c. à soupe de confiture d'abricot

Pour le glaçage au chocolat

60 g (1/4 tasse) de beurre non salé
1 c. à soupe de godlen syrup (ou glucose ou sirop de maïs)
1 c. à soupe de rhum brun
1 c. à café de d'extrait de vanille
75 g de chocolat noir, finement haché

100 g de noisettes torréfiées et hachées

Dans le bol du batteur sur socle, fouetter les jaunes d'œufs à grande vitesse pendant cinq minutes, jusqu'à ce qu'ils soient pâles, épais et crémeux.

Dans un autre bol, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient pâles et crémeux.
Ajouter le zeste de citron et l'extrait de vanille et bien mélanger.

Ajouter les jaunes d'œufs battus et bien battre. Ajouter la farine et la fécule de maïs et mélanger.

Dans un bol propre et sans graisse, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer un tiers des blancs d'œufs dans la pâte pour en assouplir la consistance. Ensuite, pliez délicatement les blancs d'œufs restants dans le mélange de jaunes d'œufs.

Préchauffez le gril à intensité élevée.

Graisser un moule à charnière de 23 cm (9 po) avec de l'huile et chemiser le fond de papier parchemin.

Verser 1/3 tasse (80 ml) de pâte dans le moule à gâteau et répartir uniformément sur le fond à l'aide d'une spatule. Secouez légèrement le moule d'un côté à l'autre pour égaliser le dessus de la pâte. Placer sur la grille du four à 10 cm (4 po) sous le gril et cuire pendant deux minutes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Retirer du gril, ajouter un autre 1/3 tasse (80 ml) de pâte, étaler avec un pinceau à pâtisserie et placer sous le gril pendant trois minutes ou jusqu'à ce qu'il soit brun doré.

Continuez à superposer et à griller jusqu'à ce que vous ayez 20 couches alternant de couleur du brun doré clair au brun doré foncé. (Ou continuez jusqu'à ce que vous ayez utilisé toute la pâte.)

Retirer du gril et laisser refroidir dans le moule pendant cinq minutes. Démoulez en le retournant sur une grille.

Faire fondre la confiture d'abricot dans une petite poêle à feu doux. Passer au tamis fin, puis badigeonner le dessus et les côtés du gâteau de confiture. Cela aidera le glaçage au chocolat à coller au gâteau.

Pour le glaçage au chocolat, :

Faire fondre le beurre dans une petite casserole avec le golden syrup, le rhum et l'extrait de vanille et porter à ébullition. Retirer du feu, laisser refroidir pendant cinq minutes. Incorporer le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Transférer dans un bol et laisser refroidir jusqu'à ce que le glaçage ait un peu épaissi pour pouvoir être étaler sur le gâteau.

Placez un grand morceau de papier parchemin sous la grille sur laquelle est posée le gâteau.

Versez le glaçage uniformément sur le gâteau pour couvrir complètement.

Tout excès de glaçage sera pris sur le papier sulfurisé et peut être réutilisé pour remplir les zones non glacées du gâteau.

Décorez avec les noisettes torréfiées et hachées.