

Pâte

200 g de margarine Rama
100 g de sucre glace
6 oeufs
1 sachet de sucre vanilliné Dr. Oetker
1 pincée de sel
1 c. à café de cannelle
1 pincée de clou de girofle en poudre
200 g de chocolat à cuire fondu
100 g de sucre
200 g de farine
150 g de noisettes moulues

Pour fourrer

300 g de confiture au choix

Glaçage

10 c. à soupe d'eau ou d'eau-de-vie au choix (p. ex. rhum)
1 pincée de cannelle
1 pincée de clou de girofle en poudre
200 g de sucre glace
quelques noisettes grossièrement hachées

Degré de difficulté:



Mise en place et préparation:



env. 30 minutes

Cuisson:

Tapisser deux plaques de papier pour la cuisson



env. 20 minutes

Four trad.	190 °C préchauffé
Air chaud	170 °C préchauffé
Gaz	3 - 4 préchauffé

Tranches de l'Avent



Préparation:

Battre en mousse la Margarine Rama, le sucre glace, les jaunes d'oeufs, le sucre vanilliné, le sel et les épices. Incorporer rapidement le chocolat fondu. Monter les blancs d'oeufs et le sucre en neige ferme et les verser sur la masse. Mélanger la farine et les noisettes, les ajouter et amalgamer délicatement le tout.

Étaler la moitié de la masse sur chaque plaque préparée (env. 25×35 cm).

Cuire une plaque après l'autre à mi-hauteur du four préchauffé pendant env. 20 minutes.

Après la cuisson, saupoudrer légèrement le biscuit de sucre et le renverser sur un papier pour la cuisson. Détacher délicatement le papier du dessus.

Badigeonner une plaque de biscuit de confiture et la couvrir avec la deuxième plaque.

Pour le glaçage, mélanger l'eau (ou l'eau-de-vie), les épices et le sucre glace en masse lisse et en napper la pâtisserie encore chaude. Parsemer de noisettes. Laisser refroidir et trancher à volonté.