

LE GATEAU MAGIQUE de MARIDA

Temps de préparation : **20 mn** / Temps de cuisson : **50 mn** / Total : **1 h 15 mn**

Ingrédients pour un gâteau magique de 8 personnes :

- 4 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- un sachet de sucre vanillé
- une cuillère à soupe d'eau
- 1/2 litre de lait
- une gousse de vanille (la [vanille Cap d'Ambre](#) est géniale et pas chère !)
- 125 g de beurre
- 115 g de farine
- une pincée de sel
- du sucre glace pour le décor

Préparation :

Commencez par faire chauffer le lait avec les graines de vanille et la gousse ouverte afin qu'elle infuse. Je laisse infuser une heure afin que l'arôme de la vanille soit bien présent.



Séparez ensuite les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec les sucres et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Préchauffez votre four à 150°C, **cuisson traditionnelle**. Si votre four n'a que la chaleur tournante, diminuez la température de 10°C.

Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir et incorporez-le à la préparation. Mélangez, puis ajoutez la farine et le sel. Fouettez encore quelques minutes. Versez ensuite le lait et la vanille infusée (en ayant pris soin de retirer la gousse de vanille) en continuant de fouetter.

Montez les **blancs en neige ferme** et incorporez-les au mélange. Comme la pâte est liquide, j'utilise un fouet pour les incorporer. Attention, il ne faut pas les casser complètement ! Les blancs ne doivent surtout pas être dissout dans la masse, sinon vous perdriez la couche de génoise. Il faut laisser des grumeaux.



Versez dans un moule pas trop large (24 cm, c'est parfait, ou alors 20 à 22 cm mais avec des bords hauts). Ça fait une drôle de matière, mais c'est normal ! Pour le gâteau soit plus joli, lissez la surface avec la lame d'un couteau.



Enfournez pour 50 minutes à 150°C.

Édit du 08/08/13 : d'après les commentaires, sur certains fours, il faut passer à 160°C en milieu de cuisson, autrement le gâteau sera trop liquide. Mais pour la plupart des fours, c'est très bien à 150°C !



Laissez refroidir et placez 2 heures au réfrigérateur **avant de démouler** (édit du 04/04/15 : je n'arrête pas de recevoir des mails me posant cette question donc j'insiste, oui, on attend bien 2 heures au frigo **AVANT DE DÉMOULER**. Ça doit être écrit l'inverse sur un autre blog, je ne sais pas d'où vient cette question tout à coup, mais si on démoule dès la sortie du four, le gâteau magique va s'écrouler). Saupoudrez de sucre glace tamisé. Vous pouvez aussi préparer cette recette la veille. Les arômes auront le temps de bien se répartir dans la pâte et le gâteau sera parfait !