

# Tourte perlée

environ 10 pièces



un peu d'expérience souhaitée

● up to 60 Min.

**Ingrédients:****Moule démontable (Ø 22 cm):****Pâte:**

100 g de figues séchées  
100 g d'abricots moelleux séchés  
150 g de farine  
15 g de cacao en poudre  
3 CC de Poudre à lever Dr. Oetker  
150 g de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr. Oetker  
1 sachet de Finesse Zeste d'orange râpé Dr. Oetker  
4 œufs  
150 g de beurre ramolli

**Garniture:**

5 dl de crème  
2 sachets Soutien Crème de Dr. Oetker  
2 sachets de Sucre Vanillé Dr. Oetker

**Décoration:**

2 g de Philadelphia® (fromage frais double crème)  
environ 1 - 2 dl de lait  
de Décors à parsemer Pearl Mix Dr. Oetker  
environ 50 g de sucre glace

**1 Préliminaires:**

Couvrir le fond d'un moule à manqué (Ø 22 cm) de papier sulfurisé et graisser le bord avec du Spray de cuisson Dr. Oetker.

Préchauffer le four:

**Four électrique: environ 180 °C**

**Four à chaleur tournante: environ 160 °C**

**2 Pâte:**

Couper les figues et les abricots en petits dés. Dans une terrine, mélanger tous les ingrédients (mis à part les figues et les abricots) et travailler la pâte avec un batteur électrique pendant deux minutes jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Incorporer les dés de figues et d'abricots et mélanger brièvement à vitesse minimale. Verser la pâte dans le moule à manqué et bien l'étaler.

Enfourner à mi-hauteur du four préchauffé et cuire env. 60 minutes.

**Four électrique: environ 180 °C**

**Four à chaleur tournante: environ 160 °C**

**Hauteur: mi-hauteur**

**Temps de cuisson: environ 60 Minutes**

Sortir le gâteau du four et laisser refroidir.

**3 Garniture:**

Couper le gâteau refroidi horizontalement en trois parties. Fouetter énergiquement la crème, le Soutien Crème et le sucre vanilliné. Répartir la moitié de la crème sur la première couche de gâteau, couvrir avec la deuxième couche, puis répartir le reste de crème. Couvrir avec la troisième couche de gâteau.

**4 Décoration:**

Mélanger le Philadelphia, le lait et le sucre glace. Napper l'ensemble de la tourte de crème pour qu'elle soit complètement blanche. Verser la crème restante dans une poche à petite douille cannelée et dessiner des rosettes. Juste avant de servir, décorer avec des perles argentées selon les envies.