

Gâteau aux pêches de Jacqueline .

6 pêches, 200g de biscuits à la cuillère, 150g d'amaretti durs, 3 œufs, 100g de sucre, 100g d'amandes effilées, sel.

- 1- hacher grossièrement les pêches,
- 2- émietter les biscuits à la cuillère et les amarettis (je passe tout au mixer)
ajouter la chair des pêches, 80g de sucre et les 3 jaunes d'œufs, bien mélanger
- 3- monter les blancs en neige ferme avec le sel et les incorporer délicatement au mélange.
- 4- beurrer le moule et saupoudrer du sucre restant
verser la préparation et parsemer d'amandes effilées (moi j'en mets 50g)
- 5- cuire 45' à four préchauffé à 180° et laisser refroidir avant de servir