

Concours de pâtisserie

Ein Kuchen war schöner als der andere, und es gab davon 43 Stück zu begutachten. Aber bei Kuchen gilt natürlich auch der Satz "**la beauté est la dernière des qualités**".

Auch beim Geschmack war die Jury hellauf begeistert.

Ein Kompliment den Backkünstlerinnen und ein Kompliment der Fachgruppe Französisch fürs Motivieren und Organisieren.



Gâteau au chocolat:

Liste des ingrédients:

6 oeufs
100g de farine
180g de sucre
100g de beurre
200g de chocolat noir
un peu de sucre en poudre
un peu de beurre pour le moule

Préparation (20 minutes) :

Séparer le jaune d'œuf et mélanger avec le sucre.
Faire fondre lentement le beurre et le chocolat dans un poêle
et puis ajouter à la crème sucrée aux œufs, tout mélanger.
Battre les blancs en neige et les mélanger avec le chocolat,
mettre la farine dans le mélange.
Mettre la pâte dans un moule beurré et faire cuire au four à
200°C pendant 30 min.
Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler et mettre un
peu de sucre en poudre au-dessus.

