

Gateau de Savoie

Ingrediënten

- 6 eieren
- 250 gram kristalsuiker
- 150 gram meel
- 50 gram aardappelzetmeel

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Mix de eigelen met de suiker. Meng het meel met het aardappelzetmeel.
3. Sla de eiwitten stijf. Neem 1 eetlepel eiwit en roer dit voorzichtig door de eigelen. Voeg afwisselend eiwit en meel toe. Probeer de massa omhoog te halen.
4. Vet een dikke vorm in. Zet deze 5 minuten in de oven en zet de oven daarna op stand 5.
5. Serveer met een coulis.