# Ingrédients GÂteau Moka :

crème moka



# Recette GÂteau Moka :

Faire d'avance un biscuit de Savoie (ou une génoise) cuit dans un moule à manqué.

Fendre le gâteau dans l'épaisseur en 2 ou 3 tranches.

Le fourrer avec une partie de crème moka (crème pâtissière et beurre).

Bien reformer le gâteau.

L'enduire de crème sur tout le pourtour et le dessus.

Chauffer une lame de couteau à bout rond dans l'eau chaude lisser la crème.

Décorer avec des amandes effilées et grillées ou avec le reste de crème mis dans une poche munie d'une douille à moka.