**Gâteau moelleux aux pêches blanches**

**Ingrédients**

250 g de mascarpone

25 cl de crème fraîche épaisse

4 œufs

100 g de poudre d’amande (torréfiée)

180 g de farine

1 sachet de levure chimique

30 g d’amande effilée (torréfiées)

8 pêches ou plus

3 c à soupe d’Amaretto

20 g de beurre roux

150 g de sucre fin

4 c à soupe de sucre roux

  **Préparation**

**Préchauffage à 180°C**

**Couper** les pêches épluchées en quatre. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les pêches, les saisir 3 min à feu moyen, puis saupoudrer de sucre roux, laisser encore 2 min. Verser l’Amaretto et laisser refroidir.

**Battre** les jaunes d’œuf avec le sucre fin et la poudre d’amande. Verser la farine mélangée avec la levure, puis incorporer le mascarpone et la crème fraîche sans cesser de battre ( je fais tout avec le fouet du robot).

**Ajouter** les pêches et mélanger en soulevant la pâte pour ne pas écraser les fruits (avec une cuillère et à la main).

**Monter** les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation précédente. Verser dans un moule beurré, parsemer d'amandes effilées et enfourner pour 35 min environ. Saupoudrer de sucre roux 15 min avant la fin de la cuisson. Démouler une fois refroidi.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita