

Pain berlinois

50g de chocolat noir

2 œufs

200g de sucre *que l'on doit pouvoir remplacer par du miel mais assez neutre en goût, d'acacia par exemple.*

20g de **sucre vanillé maison**

1cc généreuse d'épices pour pain d'épices*

70g de gelée de pommes

125g de farine avec levure incorporée

125g de farine

ou 250g de farine + 1/2 sachet de poudre levante

40g d'écorce de citron *ou d'orange* confite, finement hachée

70g d'amandes émondées**

50g de sucre glace

** si vous n'en avez pas vous trouverez très facilement la composition sur le net. J'achète mon mélange pour pain d'épices **chez Pinto** à Montpellier.*

*** j'ai mis à la place des amandes effilées dont j'ai un stock important à écouler.*

Faire fondre le chocolat au bain-Marie ou, comme moi, dans une casserole à fond épais, sur induction réglée au plus bas.

Préchauffer le four à 200° ou à 180° chaleur tournante.

Fouetter les œufs avec les sucres et les épices.

Incorporer la gelée de pommes et le chocolat fondu. Continuer à fouetter.

Ajouter ensuite la farine *et la levure éventuellement*. Mélanger.

Ajouter enfin l'écorce de citron confite *ou d'orange* et les amandes.

Mélanger une dernière fois - *la masse obtenue est assez dense* - et verser dans un plat carré ou rectangulaire huilé, le mien fait 22x28. *L'épaisseur ne doit pas dépasser 2 centimètres.*

Faire cuire 20 minutes.

Délayer le sucre glace avec un tout petit peu d'eau chaude de manière à obtenir une pâte pas trop épaisse, en badigeonner la surface du pain refroidi. Laisser sécher.

Couper le gâteau en petits cubes.



J'ai particulièrement apprécié avec un expresso un peu serré sans sucre, l'amertume du café faisant ressortir les différents arômes.