



## RECETTES SERBES



### Tarte de Belgrade

#### Ingrédients:

- 13 jaunes d'œuf
- 10 blancs montés en neige
- 275g de sucre
- 135g de fruits confits
- 1 tablette de chocolat
- 2 cuillérées de farine

Beurre ou margarine pour graisser le moule



#### Préparation:

1. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir une crème mousseuse.
2. Ajouter les amandes, les fruits confits et la farine.
3. Fondre le chocolat dans un peu de lait et incorporer le mélange fait précédemment.
4. Battre les blancs en neige et mélanger le tout avec attention, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Verser le résultat dans un moule graissé au préalable avec du beurre, mettre le tout au four et faire reposer pendant ¾ heure.
6. Enfin, retirer le gâteau, laisser refroidir et servir.

Pour décorer la tarte, nous conseillons d'ajouter par-dessus des amandes effilées ou du sucre glace, à votre plaisir.

# DOUCEUR DE COING DE JAGODINA

## Ingrédients:

- 1 Kg de coing
- 1 kg de sucre



## Préparation:

Laver les coings et les cuire dans beaucoup d'eau jusqu'à ce qu'ils ramollissent et que la peau commence à plisser.

Les égoutter, les éplucher et les couper en morceaux. Les passer au batteur ou presse-purée. Peser la pulpe obtenue et la mélanger avec le même poids de sucre.

Cuire à feu doux pendant 25 minutes, en remuant le mélange sans arrêt pour éviter qu'il accroche. Afin de voir si la cuisson est idéale, verser une petite portion sur une assiette et voir s'il se solidifie immédiatement.

Retirer du feu, verser dans un grand moule ou en plusieurs petits et mettre au frigo.