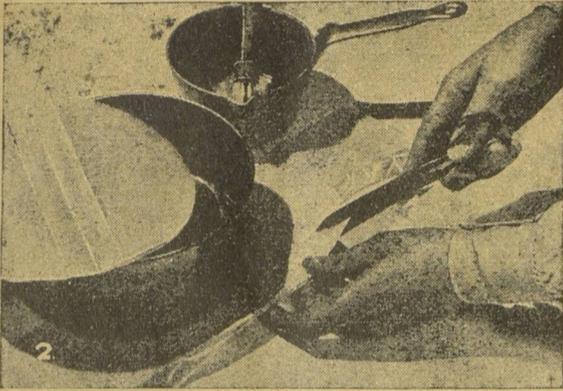


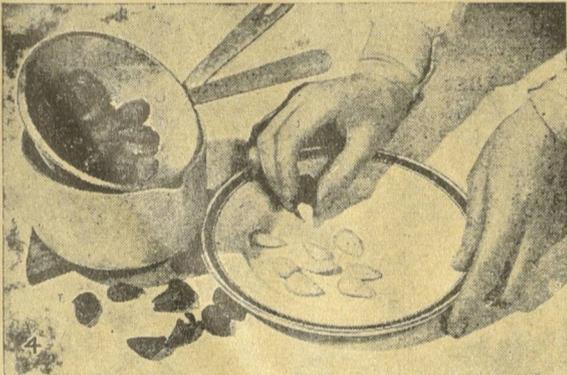
La Préparation du



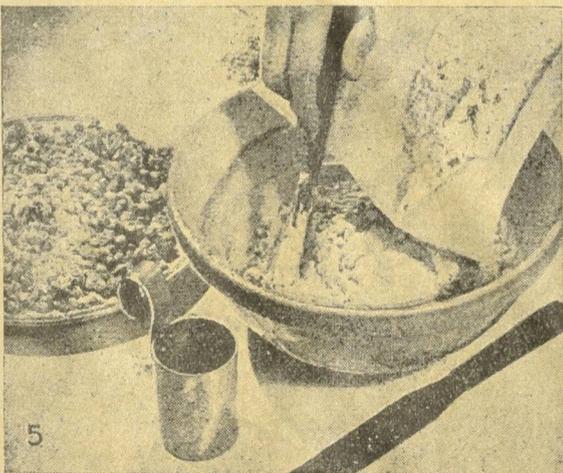
Doublez le moule à gâteau de deux épaisseurs de papier beurré, en ayant soin d'aplanir toutes les rides du papier.



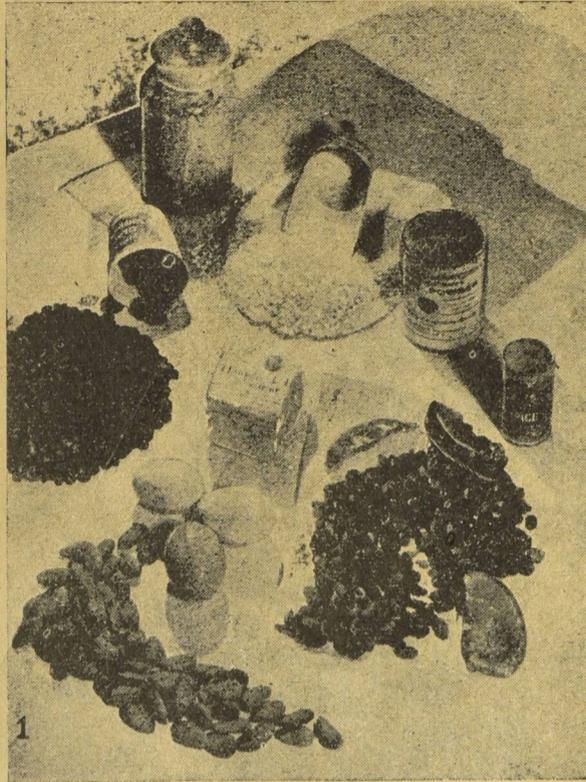
Posez maintenant le moule dans le grand plat avec une épaisse couche de sel.



Hachez des amandes blanchies et tamisez farine, poudre à pâte, épices et sel.



Ajoutez les oeufs au sucre et au beurre défait en crème. Battez et ajoutez les ingrédients secs, les fruits, les noix et le liquide. Mélangez et faites cuire 3 heures au four modéré.



Les ingrédients de ce gâteau.

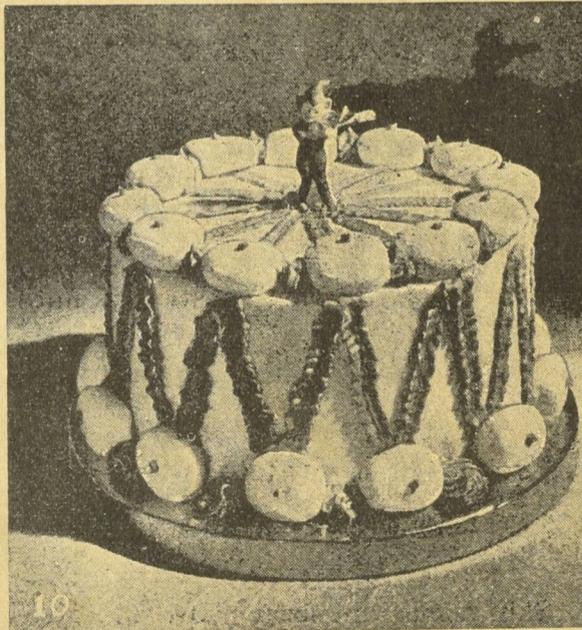
Ingrédients

12 onces de farine	8 onces de beurre
8 onces cassonade	1 livre de raisins secs
8 onces noix sultanes	2 onces cerises glacées
¼ liv. amandes	1 c. à thé d'épices mélangées.
4 oeufs	Un peu de café froid ou de sherry
Une pincée de sel	Un peu de liquide de gelée.

Glace

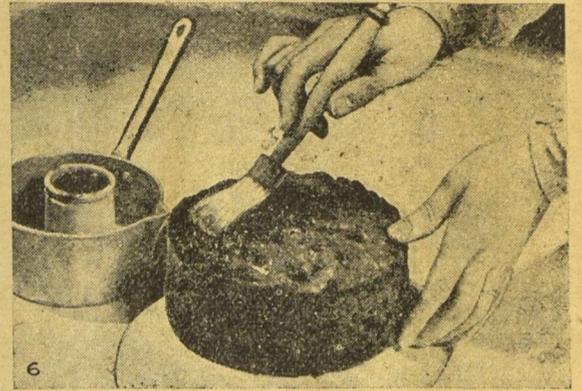
Pour glacer votre gâteau, vous vous servez des ingrédients suivants :

2 liv. de sucre à glacer	3 c. à thé de jus de citron
2 blancs d'oeufs	

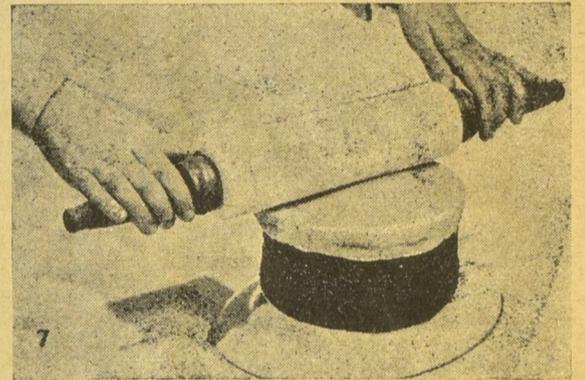


Le gâteau terminé tel que vous le servirez à vos diners de famille.

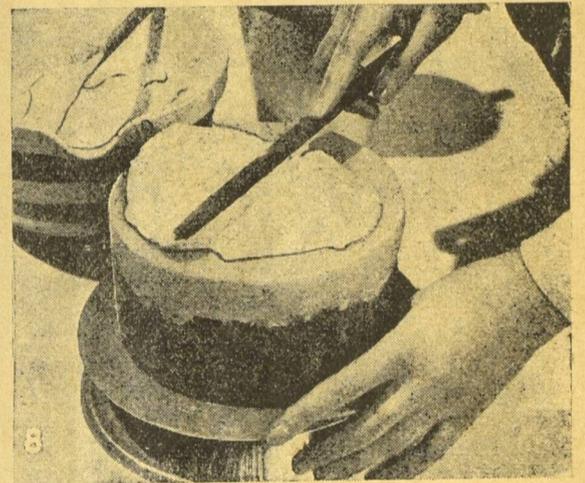
Gâteau des Fêtes



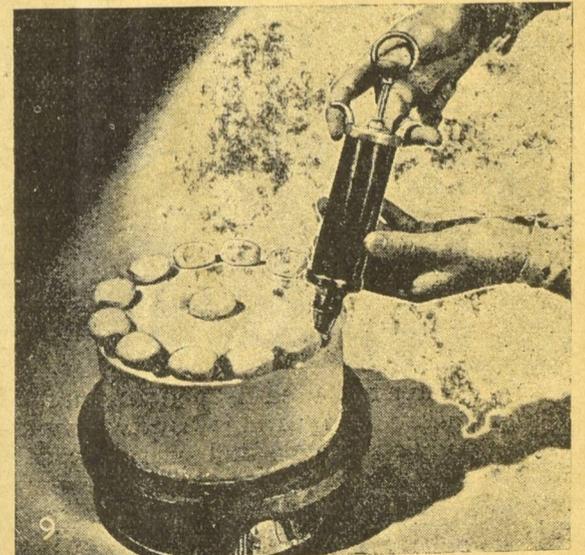
Recouvrez le gâteau de gelée fondue. Mélangez les ingrédients de la pâte et roulez.



Posez la pâte sur le gâteau et roulez-la avec le rouleau à pâte trempée dans le sucre à glacer. Laissez-le durcir.



Mélangez les ingrédients du glaçage et battez bien. Étendez sur la pâte d'amandes puis autour du gâteau.



Deux couches de glace, puis vous décorez de guimauve. Vous donnez ensuite à la glace qui sert aux décorations la couleur qui vous plaît.