Pim's

Ingredients
Génoise
2 oeufs
50g de sucre
30g de farine
30g de maïzena
1pot de gelée de fruits
Nappage au chocolat
50g de chocolat noir
40g de chocolat au lait

Génoise

Pour environ 30 biscuits

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin

Mettre en poche et faire une trentaine de biscuits (voir photo) de génoise et mettre 12 minutes au four.

Laisser refroidir

Faire fondre un peu de gelée de fruits (au choix), verser 1 càc sur chaque biscuit et laisser re-gélifier.

Nappage au chocolat

Faire fondre les 2 chocolats ensemble au bain marie et en napper les biscuits

Mettre 1h au frais pour faire durcir le chocolat

@ 2021 - 2024 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.com | Création https://lesage-david.fr