

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 de blancs d'oeuf
80g de sucre glace
80 de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Curd à la fraise
200g de purée de fraises
40g de sucre
20g de maïzena
20g de jus de citron
20g de beurre
Chantilly mascarpone
250g de crème liquide entière
250g de mascarpone
du colorant

Biscuit joconde

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Curd à la fraise

Dans une casserole faire chauffer la pure de fraises et le sucre.

Dans un rcipient dlayer la maïzena et le jus de citron.

Verser cette prparation dans la pure de fraise en mlangeant.

Lorsque le mlange a bien paissi, ajouter le beurre hors du feu.

Laisser refroidir

Chantilly mascarpone

Battre la crme et la mascarpone l'aide d'un batteur jusqu' obtention d'une chantilly bien ferme, ajouter le sucre glace sur la fin.

Diviser la chantilly dans 6 rcipients, le 1er restera blanc et servira de boudin.

Colorer les 5 autres et mettre en poche

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Color cake

Montage

Sur le 1er demi biscuit mettre de la chantilly tout le contour pour emprisonner la curd que vous mettez au centre.

Recouvrir de la seconde moiti de biscuit et dcorer avec les 5 chantilly colores

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr