

Rose cake

Ingredients
Molly cake
115g d'oeuf
190g de sucre
190g de farine
190g de crème liquide entière
7g de levure chimique
Ganache au chocolat noir
150g de chocolat noir
370g de crème liquide entière
Chantilly mascarpone
200g de mascarpone
400g de crème liquide entière
50g de sucre glace
du colorant

Molly cake

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' ce que le mlange double de volume.

Ajouter la farine et la levure tamises en mlangeant dlicatement l'aide d'une maryse.

Prchauffer le four 150C

Monter la crme liquide au batteur en une chantilly bien ferme.

Ajouter la chantilly la prcdente prparation en 3 fois.

Enfourner 1h

Laisser bien refroidir pour ensuite dcouper le gteau en 4 disques

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer 150g de la crme, la verser chaude sur le chocolat en morceaux et mlanger.

Verser le reste la crme froide et mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne que l'on met au frais une nuit.

Le lendemain monter la ganache de façon bien ferme.

Mettre en poche pour garnir les disques du gteau en superposant les couches.

Chantilly mascarpone

A l'aide d'un batteur, monter la crme et le mascarpone en une chantilly bien ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace.

Diviser la chantilly en 3 pour la colorer votre got et les mettre en poche pour dcorer le gteau

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