

Body au chocolat

Ingredients
Chiffon cake
6 oeufs
150g d'huile
280g de sucre
11g de levure chimique
300g de farine
200g de lait
Ganache de chocolat au lait
240g de chocolat au lait
120g de crème liquide entière
Chantilly mascarpone
180g de mascarpone
320g de crème liquide entière
3cuillères à soupe de sucre glace
du colorant

chiffon cake

- Pour un cadre de 30x21cm-

Prchauffer le four 150C

Sparer les blancs des jaunes d'oeuf

Dans le bol mettre les jaunes d'oeuf, l'huile et le lait 1min/vitesse 3.5

Ajouter le sucre, la farine et la levure 10s/vitesse 3.5

Dbarasser dans un rcipient

Monter les blancs en neige et les ajouter dlicatement la prparation prcdente

Enfourner environ 1h, vrifier la cuisson l'aide d'un couteau

Laisser refroidir et dcouper dans le sens de l'paisseur

Avec le cercle de 8cm dcouper l'encollure

Avec le cercle de 14cm dcouper les cuisses (voir la photo)

Mettre les bouts de cuisses en haut du body pour faire les petites manches

Ganache au chocolat au lait

Faites chauffer la crme que vous ajoutez en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Laisser un peu refroidir avant d'en garnir une face du gteau

Recouvrir de l'autre partie

Chantilly mascarpone

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