



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-

Préchauffer le four à 150°C

Séparer 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

Débarasser dans un récipient

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation précédente

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

Laisser refroidir et découper dans le sens de l'épaisseur

Avec le cercle de 8cm découper l'encollure

Avec le cercle de 14cm découper 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 crème que vous ajoutez en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

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

Recouvrir de l'autre partie

Chantilly mascarpone

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

