Trompe l'oeil éponge

Ingredients
90g de beurre mou
80g de sucre
2 oeufs
95g de farine
1cuillère à café de levure chimique
1cuillère à café d'arôme vanille
des colorants

Étape de la recette

- Pour 2 éponges -

Préchauffer le four à 180°C

A l'aide d'un batteur fouetter le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Puis ajouter les oeufs 1 à 1 en continuant de fouetter

Incorporer la farine, la levure et l'arôme vanille

Peser la totalité de la pâte, la diviser en 2/3 que l'on colore en jaune et le reste (1/3) en vert

Enfourner la pâte jaune pendant environ 15 minutes et la pâte verte environ 10 minutes

Lasser refroidir les 2 gâteaux sur une grille

Montage

Coller ensemble les 2 gâteaux avec du nutella ou de la confiture (une fine couche) et découper les bordures tout le tour

Couper la longueur en 2 pour avoir 2 éponges

Sur le dessus du vert j'ai passé un petit coup de lime de sorte à ce que ce soit moins lisse et enlever la fine pellicule de la cuisson

La mousse blanche (produit vaisselle) c'est juste un blanc d'oeuf monté avec un peu de sucre

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