

Rabbit cake aux speculoos

Ingredients
Génoise
6 oeufs
150g de sucre
180g de farine
Sirop d'imbibage
120g d'eau
120g de sucre
Chantilly aux speculoos
200g de mascarpone
500g de crème liquide entière
110g de pâte speculoos

Génoise

- Pour une plaque gnoise de 40 x 30cm -

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin .

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et dcouper les 2 gabarits

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu' ce que le sucre soit compltement dissout

A l'aide d'un pinceau bien imbiber les 2 gabarits

Chantilly aux speculoos

Monter la crme et la mascarpone l'aide d'un batteur et sur la fin ajouter la pte de specullos (bien ferme)

Mettre en poche et garnir 1 gabarit

Positionner dessus le 2me gabarit, le garnir et dcorer comme il vous plait

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

Rabbit cake aux speculoos

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