



Rabbit cake aux speculoos

Ingredients

Génoise

6 oeufs
180g de farine
150g de sucre

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 génoise de 40 x 30cm -

Préchauffer le four 180C

Battre les oeufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et découper les 2 gabarits

Sirop d'imbibage

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

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

Chantilly aux speculoos

Monter la crème et la mascarpone à l'aide d'un batteur et sur la fin ajouter la pâte de speculoos (bien ferme)

Mettre en poche et garnir 1 gabarit

Positionner dessus le 2ème gabarit, le garnir et décorer comme il vous plaît



Rabbit cake aux speculoos