



index paradiso

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
100g de sucre
1cuillère à soupe de jus de citron
lezezt d'1/2 citron
20g d'huile
90g de farine
30g de maïzena

Crème

220g de mascarpone
120g de crème liquide entière
1sachet de sucre vanillé
2cuillère à soupe de sucre glace

Biscuit

- Pour 2 cadres de 18cm -

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 le reste des ingradients6s/vitesse 4, finir de mlanger, dlicatement, la maryse si besoin.

Sparer la prparation en 2 et verser dans les 2 cadres

Enfourner12 minutes 180C.

Laisser refroidir

Crème

Monter lachantilly (au batteur ou autre) avec la crme et la mascarpone, vers la fin ajouterle sucre glace et le sucre vanill

Etaler toute lacrme sur unbiscuitrefroidit

Recouvrir du second biscuit en appuyant lgrement

Mettre au frais au moins 1h

Parer le gteau pour un rendu plus net

Saupoudrer de sucre glace