



Inde paradiso

Ingredients

Biscuit

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

Crème

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

Biscuit

- Pour 2 cadres de 18cm -

Préchauffer le four 180°C

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

Puis incorporer le reste des ingrédients, délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Séparer la préparation en 2 et verser dans les 2 cadres

Enfourner 12 minutes 180°C.

Laisser refroidir

Crème

Monter la chantilly (au batteur ou autre) avec la crème et la mascarpone, vers la fin ajouter le sucre glace et le sucre vanillé

Étaler toute la crème sur un biscuit refroidi

Recouvrir du second biscuit en appuyant légèrement

Mettre au frais au moins 1h

Parer le gâteau pour un rendu plus net

Saupoudrer de sucre glace