

Symbole cake aux pralines roses au thermomix

Ingredients
Biscuit
4 oeufs
30g d'huile
30g de lait
110g de sucre
75g de farine
du colorant rose
Ganache aux pralines roses
120g de chocolat blanc
200g de crème liquide entière
1/2feuille de gélatine
50g de pralines roses

Biscuit

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

Verser le lait et l'huile 15s/vitesse 3

Ajouter la farine et du colorant 5s/vitesse 3.5 et finir de mlanger la maryse

Monter les blancs en neige avec du colorant, ajouter le reste de sucre sur la fin et incorporer la prparation prcdente.

Etaler sur une plaque gnoise et enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte picer

Ganache aux pralines roses

Mixer les pralines roses jusqu' obtention d'une poudre

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 100g de crme liquide et verser sur le chocolat en morceaux bien mlanger.

Ajouter la glatine essore puis le reste de crme froide et pour finir la poudre de pralines roses

Laisser au rfrigrateur une nuit.

Le lendemain monter la prparation en une ganache bien ferme.

Mettre en poche

Garnir les coeurs comme sur la photo

Dcorer selon vos envies.

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