



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

Préchauffer le four à 180°C

Séparer 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 mélanger à la maryse

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

Etaler sur une plaque à génoise et enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte piécer

Ganache aux pralines roses

Mixer les pralines roses jusqu'à obtention d'une poudre

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 100g de crème liquide et verser sur le chocolat en morceaux bien mélanger.

Ajouter la gélatine essorée puis le reste de crème froide et pour finir la poudre de pralines roses

Laisser au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain monter la préparation en une ganache bien ferme.

Mettre en poche

Garnir les coeurs comme sur la photo

Décorer selon vos envies.