

Symbole cake aux pralines roses

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

Biscuit

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 50g de sucre.

Ajouter le lait et l'huile

Puis incorporer la farine et le colorant.

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mlange 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 rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Symbole cake aux pralines roses

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