

Tronches de cake

Ingredients
biscuits
2 oeufs
70g de sucre
80g de farine
Ganache chocolat
70g de crème liquide entière
140g de chocolat au lait

Biscuits

Prchauffer le four 170C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin

Incorporer les jaunes d'oeufs

Puis ajouter dllicatement la farine et mlanger l'aide d'une maryse jusqu' ce quela prparation soithomogne

Mettre la pte en poche et sur la plaque faire 16 coques de 7cm

Enfourner pendant 7 minutes

Laisser refroidir avant de dcoller les coques

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crme

La verser chaude sur le chocolat en morceaux, laisser fondre quelques seconde et bien mlanger

Mettre en poche et garder au frais 2h pour que la ganache se raffermisse

Garnir la moiti des coques de ganache et recouvrir des coques restantes

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