



## Ingredients

### Biscuit joconde

2 oeufs  
2 blancs d'oeufs  
80g de sucre glace  
80g de poudre d'amande  
30g de farine  
20g de sucre

### Curd à la fraise

200g de purée de fraises  
40g de sucre  
20g de maïzena  
20g de jus de citron  
20g de beurre

### Chantilly mascarpone

250g de crème liquide entière  
250g de mascarpone  
du colorant

## Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

## Curd à la fraise

Dans le bol mettre la purée de fraises et le sucre 2min30/90°C/vitesse 2

Délayer la maïzena dans le jus de citron et verser dans le bol 4min/85°C/vitesse 3

Ajouter le beurre 30s/vitesse 2

Laisser refroidir.

## Chantilly mascarpone

Battre la crème et la mascarpone à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme, ajouter le sucre glace sur la fin.

Diviser la chantilly dans 6 récipients, le 1er restera blanc et servira de boudin.

Colorer les 5 autres et mettre en poche

## Montage

Sur le 1er demi biscuit mettre de la chantilly tout le contour pour emprisonner la curd que vous mettez au centre.

Recouvrir de la seconde moitié de biscuit et décorer avec les 5 chantilly colorées



---

**Color cake**

---

