

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 la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Curd à la fraise

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

Dlayer la mazena dans le jus de citron et verser dans le bol 4min/85C/vitesse 3

Ajouter le beurre 30s/vitesse 2

Laisser refroidir.

Chantilly mascarpone

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

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

Colorer les 5autres et mettre en poche

Montage

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

Recouvrir de la seconde moiti de biscuit et dcorer avec les 5 chantilly colores

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Color cake

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