

Rose cake

Ingredients
Molly cake
115g d'oeuf
190g de sucre
190g de farine
190g de crème liquide entière
7g de levure chimique
Ganache au chocolat noir
150g de chocolat noir
370g de crème liquide entière
Chantilly au mascarpone
400g de crème liquide entière
200g de mascarpone
du colorant
50g sucre glace

Molly cake

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 5min/vitesse 4

Verser la prparation dans un saladier. puis ajouter la farine et la levure tamises que l'on mlange dlicatement l'aide d'une maryse.

Monter la crme liquide au batteur en une chantilly bien ferme.

Ajouter la chantilly la prcdente prparation en 3 fois.

Prchauffer le four 150C

Chemiser votre moule d'un papier sulfuris d'une belle hauteur car le gteau va monter, avant de verser la pte.

Enfourner 1h

Laisser bien refroidir pour ensuite dcouper le gteau en 4 disques

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer 150g de la crme, la verser chaude sur le chocolat en morceaux et mlanger.

Verser le reste la crme froide et mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne que l'on met au frais une nuit.

Le lendemain monter la ganache de faon bien ferme.

Mettre en poche pour garnir les disques du gteau en superposant les couches.

Chantilly mascarpone

A l'aide d'un batteur, monter la crme et le mascarpone en une chantilly bien ferme en ajoutant le sucre glace sur la fin.

Diviser la chantilly en 3 pour la colorer votre got et les mettre en poche pour dcorer le gteau

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