

nanoug63



Préparer la pâte à gâteau de base, la diviser et en colorer chaque part, faire cuire dans des moules de même diamètre pour que le montage soit simple et le résultat joli.
Quand les génoises ont refroidi préparer la ganache au chocolat;
Faire fondre 200g de chocolat noir et laisser refroidir. fouetter 300g de mascarpone et y ajouter le chocolat en continuant de fouetter jusqu'à obtenir une belle consistance légère.
Monter le gâteau en étalant une couche de ganache entre chaque génoise puis recouvrir tout le gâteau en lissant au mieux.
Ajouter les décors préparés en avance!



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr