



Cendrillon !

ClaireT



1. Le molly cake

2. La mousse vanille

- 3 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de farine levante
- 250 g de crème liquide entière 30% MG
- poudre de vanille

Dans votre robot, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que l'appareil double de volume. Préchauffez votre four à 160°C.

Incorporez la farine dans le mélange précédent et mélangez bien, puis mettez la vanille en poudre. Réalisez une crème fouettée avec votre crème liquide. Incorporez-la au reste de la préparation.

Versez votre pâte dans un moule graissé et faites cuire 60 minutes. Une fois la cuisson terminée, laissez votre gâteau refroidir une dizaine de minutes avant de le démouler sur une grille (sinon il risque de s'affaisser).

- 140 gr de lait
- 2 gousses de vanille
- 50 gr de jaunes d'œufs
- 45 gr de sucre semoule
- 6 gr de gélatine
- 450 gr de crème liquide

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Portez le lait à ébullition avec les gousses de vanille coupées en deux.

Fouettez les jaunes et le sucre, et ajoutez le lait chaud tout en continuant de fouetter. Ajoutez la gélatine égouttée puis laissez refroidir.

Montez la crème liquide entière en chantilly et ajoutez à la crème anglaise une fois qu'elle est froide.

Garnissez le gâteau en alternant couche de biscuit et couche de mousse vanille, puis décorez-le de pâte à sucre !

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