

Aa52



Anniversaire de Noa :
Sponge cake vanille :

Ingrédients :

- 200g de farine
- 200g de beurre à température ambiante
- 200g de sucre
- 1 cc de levure
- 4 oeufs à température ambiante
- 1 cc d'extrait de vanille

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à complète incorporation. Ajoutez les jaunes un à un et battez entre chaque ajout. Terminez par la vanille.

Battez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Tamisez la farine et la levure puis ajoutez-les progressivement à la préparation.

Vaporisez votre moule de graisse en spray (génial pour un démoulage facile), versez-y votre pâte à sponge cake.

Enfourez 35 minutes environ à 180°C. Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau au centre du sponge cake. La pointe doit ressortir sèche.

Ganache de recouvrement et de fourrage chocolat tonka :

700 g de chocolat au lait pour 280 ml de crème à 35%.

Faire bouillir la crème et l'incorporer en 3 fois sur le chocolat en émulsionnant à chaque fois.



Vole



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