

Je ne suis pas
PARFAITE
Mais je suis
NICOISE
et c'est presque pareil...

Gâteau Vaiana

Cuisine Emilie





Pour la génoise chocolat: Il faut 2 génoises

-4 oeufs

-125g de sucre

-125g de farine

-1 demi sachet de levure

-8 cuil à soupe de cacao en poudre

Pour la ganache chocolat de recouvrement:

-200g de chocolat

-20cl de crème liquide

-10g de beurre

Pour la ganache vanille fourrage:

-300g de chocolat blanc

-10cl de crème liquide

-Extrait de vanille

Pour le sable:

-Petit beurre mixer

Pour la déco:

-Pâte à sucre bleue, verte

-Petites fleurs en pâte à sucre

Préparation:

Pour les génoises: préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige avec le sucre. Ajoutez ensuite les jaunes.

Mélangez. Ajoutez la farine, la levure et le cacao en poudre. Mélangez. Versez dans un moule beurré et enfournez pendant 25min. Laissez refroidir.

Pour la ganache chocolat: faites chauffer la crème liquide. Versez la sur le chocolat en morceau.

Ajoutez le beurre. La ganache doit être lisse.

Laissez refroidir.

Pour la ganache vanille: dans une casserole, faites fondre le chocolat blanc avec la crème liquide.

Ajoutez l'extrait de vanille. La ganache doit être lisse. Laissez refroidir.

Découpez vos génoises en 2. Garnissez les avec la ganache vanille. Recouvrez le tout avec la ganache chocolat. Vous n'avez plus qu'à saupoudrer le haut avec le sable. Entourez avec des petits gâteaux en tube et fourrés au chocolat. Placez les déco en pâte à sucre. Placez le gâteau au frais.

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