



Happy birthday 🥰

vivie.accard



Pour l'anniversaire de la petite Jade, le tout premier anniversaire j'avais une grosse mission! Theme princess Baby donc un beau Molly cake vanille et ganache Kinder avec des petits petons, des papillons, des perles...



Recette du molly cake vanille

200g œufs, 330g de sucre, 330g de farine, 330g de crème liquide 35%mg, 11g de levure, 10g sucre vanillé

Fouetter au batteur les œufs et sucre pendant 5 minutes cela doit doubler de volume

Dans un autre bol monter la crème en chantilly bien ferme et réserver au frais

Ajouter la farine et la levure au mélange œufs sucre puis mélanger pendant 3 minutes, à la fin transvaser dans un saladier puis ajouter la crème chantilly délicatement.

Beurre, farine votre moule rectangulaire puis verser la préparation, cuire 1h30 à

Ganache Kinder

200g de crème liquide que vous faites chauffer, dans un saladier mettre 18 bâtonnets de Kinder et 24 carrés de chocolat blanc, verser la crème bouillante sur les chocolats et mélanger. Mettre au frais après refroidissement avec un film au contact jusqu'au lendemain.

Le jour j découper votre Molly cake en chiffre puis couper en 3 sur la hauteur, garnir de ganache et recouvrir également de ganache pour le positionnement de la pâte à sucre.

Mettre en place la pâte à sucre (pâtis décor et renshaw mes préférés) et vos

150° en mettant un torchon humide tout le long de votre moule. décors.

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