

Catakombes



Molly Cake

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 3 gros œufs
- 250 ml de crème entière (30 % MG)
- 10 g de levure
- 1 pincée de sel
- 10 ml d'extrait de vanille

Préparation :

- Préchauffer le four à 160 °C. Chemiser un moule de 15 x 10 cm avec du papier sulfurisé (ou 2 moules de 15 x 705 cm).
- Dans le bol d'un batteur, mélanger les œufs avec le sucre et la vanille pendant 8 min, jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse.
- Dans un autre bol, tamiser la farine, le sel et la levure. Verser le tout dans le premier mélange et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Monter au fouet la crème entière et l'incorporer à la précédente préparation à l'aide d'une Maryse.
- Verser dans le moule beurré et fariné, et laisser cuire 40-45 min à 160 °C.
- Avant de couper le Molly cake en 3, laisser le refroidir au moins 10 min.

Ganache au chocolat noir

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 200 g de crème liquide (30 % MG)

Préparation :

- Couper le chocolat en petits morceaux. et le placer dans un bol.

- Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide. La verser sur le chocolat et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- Couvrir au contact de film alimentaire et laisser prendre au réfrigérateur au moins 30 min.

Buttercream

Ingrédients :

- 340 g de sucre glace
- 170 g de beurre doux
- 2 c. à soupe de crème liquide (30 % MG)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- colorant rose

Préparation :

- Il faut que le beurre soit ramolli, pensez à le sortir avant. Une fois ramolli, le placer dans le bol d'un batteur et battre pendant 5 min à vitesse rapide. Le beurre doit devenir blanc et crémeux.
- Ajouter le sucre glace. Une fois incorporé, ajouter l'extrait de vanille, la crème liquide et le sel.
- Battre 2-3 min à vitesse moyenne.
- Partager la crème en trois. En garder beaucoup pour la couverture du gâteau et un peu pour la déco. Teinter en dosant le colorant à votre convenance.

Montage

Ingrédients :

- 1 sachet de fruits rouges surgelés
- fruits rouges frais

Préparation :

- Sur la première tranche de Molly Cake, verser une couche de mascarpone, puis une couche de fruits rouges surgelés. Renouveler l'opération et finir avec le dernier disque de Molly cake.
- Recouvrir le gâteau de ganache au chocolat et laisser prendre 30 min à 1h au réfrigérateur.
- Couvrir enfin avec la Buttercream et décorer à la poche à douille selon votre envie. Parsemer de fruits rouges.
- A conserver au frais, et à sortir à la dernière minute pour déguster.

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