

## Laekhe



### Recette Molly cake:

-200g œufs – 333 g de sucre – 333 g de farine – 333 g de crème liquide entière 30% MG – 12 g de levure chimique – 1 cc d'extrait de vanille

Dans votre robot, fouettez les œufs et le sucre pendant environ 10-15 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à ce que l'appareil double de volume. Préchauffez votre four à 160°C. Tamisez la farine avec la levure. Versez ensuite en plusieurs fois dans le mélange précédent et mélangez bien. Incorporez la vanille et mélangez. Réalisez une crème fouettée avec votre crème liquide. Incorporez-la délicatement aux autres ingrédients à l'aide d'une maryse. Versez votre pâte dans un moule graissé. Faites cuire 1h30

### Mousse chocolat blanc/ coco

100 g chocolat blanc à cuire (pépité de chocolat blanc de bonne qualité pour moi) 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée 300 ml crème liquide

Râper le chocolat en fins copeaux ou utiliser des pépites et fondre soit au bain-marie ou au micro-onde. Verser 100 ml de crème liquide dans une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu et laisser tiédir. Ajouter la crème au chocolat fondu, en mince filet tout en mélangeant vivement au moins 3 minutes. Ajouter la noix de coco, remuer et mettre au frais. Dans un saladier, verser la crème restante très fraîche et monter en chantilly ferme (pour réussir la chantilly mettre la crème et les fouets dans le congélateur au besoin 15 min il faut impérativement qu'ils soient très froids). Ajouter doucement à la spatule la crème chantilly au mélange chocolat-coco et mettre au frais au moins 2 heures.

Procéder au montage puis ganacher avant de recouvrir de pâte à sucre.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)