

A l'heure du thé, plaisir fruité & chocolaté !



Ingrédients :

Pour la génoise :

* 90g de farine * 90g de sucre * 20g de beurre * 3 œufs

Pour la couche fruitée :

* 250g de fruits * 80g de sucre * 2 càc d'agar agar * 2 càs d'eau

Pour la couche chocolatée :

* 100g de chocolat * 2càs d'huile

Recette :

Mélangez le sucre & les jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine & le beurre fondu.

Montez les blancs en neige, avant de les incorporez délicatement.

Enfournez 10min, dans un four préchauffé à 180°.

A la sortie du four, réservez.

Dans une casserole, faites mijoter 15minutes, les fruits, le sucre & l'eau. Ajoutez l'agar agar, portez à ébullition, puis verser sur la génoise. Laissez prendre au froid, pour que cela durcisse.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez l'huile, mélangez bien de sorte à ce que le mélange soit homogène.

Versez sur le gâteau, puis réservez à nouveau au froid.

Pensez à chauffer la lame du couteau pour le découpage.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre, les fruits, l'agar agar, le chocolat.