

Angel Cake « Ciel »



Ingrédients :

- * 100g de farine
- * 130g de sucre
- * 1càc de levure chimique
- * 50g de maïzena
- * 5 œufs
- * 15g de sucre vanillé
- Pour la crème de base :
- * 250ml de crème foisonnement
- * 50g de mascarpone
- * 50gr de sucre glace
- * colorants & arômes de votre choix

Recette :

Tamisez la farine, la maïzena & la levure.

Fouettez les jaunes avec 65gr de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Montez les blancs en neige, puis ajoutez le reste du sucre & le sucre vanillé.

Mélangez les deux préparations à base d'œufs, avant d'y incorporer le mélange farine/fécule/levure.

Selon vos envies, colorez votre appareil.

Versez dans un moule à manqué graissé, puis faites cuire 40min à 180°.

Montez la crème en chantilly, avec le mascarpone & le sucre glace.

Aromatisez selon vos envies. Déposez la crème au centre du gâteau.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre (+ vanillé, + glace), la levure chimique, la crème, le mascarpone, les colorants, les arômes, les bombes de graisse.