



## Ingredients

### Biscuit joconde

2 oeufs  
2 de blancs d'oeuf  
80g de sucre glace  
80 de poudre d'amande  
30g de farine  
20g de sucre

### Curd à la fraise

200g de purée de fraises  
40g de sucre  
20g de maïzena  
20g de jus de citron  
20g de beurre

### Chantilly mascarpone

250g de crème liquide entière  
250g de mascarpone  
du colorant

## Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

## Curd à la fraise

Dans une casserole faire chauffer la purée de fraises et le sucre.

Dans un récipient délayer la maïzena et le jus de citron.

Verser cette préparation dans la purée de fraise en mélangeant.

Lorsque le mélange a bien épaissi, ajouter le beurre hors du feu.

Laisser refroidir

## Chantilly mascarpone

Battre la crème et la mascarpone à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme, ajouter le sucre glace sur la fin.

Diviser la chantilly dans 6 récipients, le 1er restera blanc et servira de boudin.

Colorer les 5 autres et mettre en poche



## Color cake

### Montage

Sur le 1er demi biscuit mettre de la chantilly tout le contour pour emprisonner la curd que vous mettez au centre.

Recouvrir de la seconde moitié de biscuit et décorer avec les 5 chantilly colorées