



Rose cake

Ingredients

Molly cake

115g d'oeuf
190g de sucre
190g de farine
190g de crème liquide entière
7g de levure chimique

Ganache au chocolat noir

150g de chocolat noir
370g de crème liquide entière

Chantilly mascarpone

200g de mascarpone
400g de crème liquide entière
50g de sucre glace
du colorant

Molly cake

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Ajouter la farine et la levure tamisées en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.

Préchauffer le four à 150°C

Monter la crème liquide au batteur en une chantilly bien ferme.

Ajouter la chantilly à la précédente préparation en 3 fois.

Enfourner 1h

Laisser bien refroidir pour ensuite découper le gâteau en 4 disques

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer 150g de la crème, la verser chaude sur le chocolat en morceaux et mélanger.

Verser le reste la crème froide et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène que l'on met au frais une nuit.

Le lendemain monter la ganache de façon bien ferme.

Mettre en poche pour garnir les disques du gâteau en superposant les couches.

Chantilly mascarpone

A l'aide d'un batteur, monter la crème et le mascarpone en une chantilly bien ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace.

Diviser la chantilly en 3 pour la colorer à votre goût et les mettre en poche pour décorer le gâteau