Number cake vanille

Ingredients
Biscuit madeleine au cacao
250g de beurre
250g de sucre
215g de farine
35g de cacao non sucré
100g de lait
5 oeufs
11g de levure chimique
Chantilly à la vanille
300g de crème liquide entière
150g de mascarpone
1cuillère à café d'arôme vanille
40g de sucre glace
du colorant

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine, le cacao et la levure 40s/vitesse 3

Etaler sur 2 plaques à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper suivant le gabarit

Chantilly à la vanille

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

Mettre en poche pour en garnir les biscuits comme sur la photo et décorer selon vos goûts

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr