



Damier de Noël

Ingredients

Chiffon cake

7 oeufs
235g de lait
175g d'huile
350g de farine
12g de levure chimique
320g de sucre
des colorants

Chantilly mascarpone à la vanille

240g de mascarpone
500g de crème liquide entière
3 cuillères à soupe de sucre glace
1 cuillère à café d'arôme vanille

Chiffon cake

- Pour un cercle de 20cm -

Préchauffer le four 150°C

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le lait, l'huile et les jaunes d'oeufs pendant au moins 3 minutes.

Incorporer le sucre, la farine et la levure.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à l'aide d'une maryse à la préparation précédente.

Peser la totalité de la pâte, la diviser en 3 et colorer chaque partie.

Faire cuire chaque partie environ 35 minutes.

Laisser refroidir puis découper un cercle de 16cm et un autre de 12cm ----> voir la photo.

Faites de même pour chaque biscuit.

Chantilly mascarpone à la vanille

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

Mettre en poche.

Montage

Dans le cercle de 20cm muni d'un rhodod, mettre un grand cercle rouge, un moyen cercle vert et un petit cercle jaune.

Garnir le tout de chantilly.

Puis positionner au dessus un grand cercle vert, un moyen cercle jaune et un petit cercle rouge.

Garnir cette autre tige de chantilly.

Mettre les cercles restants et une fois de plus garnir le dessus de chantilly.

Laisser 2h au frais.

Découper et garnir tout le tour du gâteau avec le reste de chantilly en lissant au mieux.

