



Rabbit cake aux speculoos

Ingredients

Génoise

6 oeufs
150g de sucre
180g de farine

Sirop d'imbibage

120g d'eau
120g de sucre

Chantilly aux speculoos

200g de mascarpone
500g de crème liquide entière
110g de pâte speculoos

Génoise

- Pour une plaque à génoise de 40 x 30cm -

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin .

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et découper les 2 gabarits

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout

A l'aide d'un pinceau bien imbiber les 2 gabarits

Chantilly aux speculoos

Monter la crème et la mascarpone à l'aide d'un batteur et sur la fin ajouter la pâte de speculoos (bien ferme)

Mettre en poche et garnir 1 gabarit

Positionner dessus le 2ème gabarit, le garnir et décorer comme il vous plait



Rabbit cake aux speculoos