



Rabbit cake aux speculoos

Ingredients

Génoise

6 oeufs
180g de farine
150g de sucre

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

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes.

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 plaît



Rabbit cake aux speculoos