



Symbole cake aux pralines roses

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
110g de sucre
30g d'huile
30g de lait
75g de farine
du colorant rose

Ganache aux pralines roses

120g de chocolat blanc
200g de crème liquide entière
50g de pralines roses
1/2feuille de gélatine

Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 50g de sucre.

Ajouter le lait et l'huile

Puis incorporer la farine et le colorant.

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange à la préparation précédente.

Etaler sur une plaque à génoise et enfourner 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer

Ganache aux pralines roses

Mixer les pralines roses jusqu'à obtention d'une poudre

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 100g de crème liquide et verser sur le chocolat en morceaux bien mélanger.

Ajouter la gélatine essorée puis le reste de crème froide et pour finir la poudre de pralines roses

Laisser au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain monter la préparation en une ganache bien ferme.

Mettre en poche

Garnir les coeurs comme sur la photo

Décorer selon vos envies.



Symbole cake aux pralines roses

