



Rose cake

Ingredients

Molly cake

115g d'oeuf
190g de sucre
190g de farine
190g de crème liquide entière
7g de levure chimique

Ganache au chocolat noir

150g de chocolat noir
370g de crème liquide entière

Chantilly au mascarpone

400g de crème liquide entière
200g de mascarpone
du colorant
50g sucre glace

Molly cake

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 5min/vitesse 4

Verser la préparation dans un saladier. puis ajouter la farine et la levure tamisées que l'on mélange délicatement à l'aide d'une maryse.

Monter la crème liquide au batteur en une chantilly bien ferme.

Ajouter la chantilly à la précédente préparation en 3 fois.

Préchauffer le four 150°C

Chemiser votre moule d'un papier sulfurisé d'une belle hauteur car le gâteau va monter, avant de verser la pâte.

Enfourner 1h

Laisser bien refroidir pour ensuite découper le gâteau en 4 disques

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer 150g de la crème, la verser chaude sur le chocolat en morceaux et mélanger.

Verser le reste de la crème froide et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène que l'on met au frais une nuit.

Le lendemain monter la ganache de façon bien ferme.

Mettre en poche pour garnir les disques du gâteau en superposant les couches.

Chantilly mascarpone

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

Diviser la chantilly en 3 pour la colorer à votre goût et les mettre en poche pour décorer le gâteau