

Rose Cake Surprise

Nombre de parts: 8

Temps de préparation : 1h déco comprise

Temps de cuisson: 20 minutes + 30 minutes.

Niveau: facile

L'insert en forme de cœur:

Ingrédients:

- 3 œufs calibre moyen
- 20 g de sucre pour le 1er mélange + 20 g de sucre pour ajouter aux blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 30 ml de lait
- 10 ml de fleur d'oranger
- 25 ml d'huile
- 40 g de farine
- Quelques gouttes de jus de citron

Préparation:

Préchauffer le four à 170 degrés.

Séparer les blancs des jaunes sur 2 des 3 œufs. Mettre 2 jaunes + 1 œuf entier dans un cul de poule.

Rajouter 20 g de sucre, la pincée de sel, le lait, l'arôme et l'huile et mélanger le tout au fouet à main.

Rajouter progressivement la farine tamisée. Mélanger au fur et à mesure en incorporant la farine.

Rajouter du colorant de la couleur de votre choix (rouge pour moi) dans cette première préparation.

Battre les 2 blancs d'œufs au fouet électrique ou au robot. Une fois les blancs mousseux, y rajouter le jus de citron puis progressivement le sucre restant, comme pour réaliser une meringue.

Monter les blancs jusqu'à ce qu'ils forment un «bec d'oiseau». Il faut qu'ils se tiennent mais ne soient pas trop fermes. Rajouter là aussi un peu de colorant dans les blancs d'œufs.

A l'aide d'une maryse, incorporer les blancs d'œufs à la préparation précédente, jusqu'à obtenir une pâte homogène et mousseuse.

Verser sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, ou d'une plaque en silicone.



Enfourner pour 20 minutes à 170 degrés (en chaleur statique) en plaçant la grille en bas du four.

Une fois la cuisson terminée, sortir la grille et laisser bien refroidir le Fluffy.

Puis, à l'aide d'un emporte-pièce de la forme de votre choix (un cœur pour moi), découper ce qui sera l'insert de votre gâteau.

Les mettre les uns sur les autres et les filmer ensemble, de façon à les faire "adhérer" les uns aux autres.

Placer le boudin au congélateur, le temps de préparer la suite du gâteau.

Le Fluffy Cake au Chocolat:

Ingrédients:

- 3 œufs calibre moyen
- 20 g de sucre pour le 1er mélange + 20 g de sucre pour ajouter aux blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 40 ml de lait
- 25 ml d'huile neutre (tournesol, arachide...)
- 40 g de farine
- 50 g de chocolat noir pâtissier (dans l'idéal avec un fort pourcentage de cacao)
- Quelques gouttes de jus de citron

Préparation:

Préchauffer le four à 170 degrés. Placer la grille au plus bas dans le four.

Mettre 2 jaunes et un œuf entier dans un cul de poule. Rajouter 20 g de sucre, la pincée de sel, le lait et l'huile et mélanger le tout au fouet à main. Rajouter progressivement la farine tamisée. Mélanger au fur et à mesure en incorporant la farine.

Faire fondre le chocolat (moi je fais au micro onde par tranche de 30 secondes en remuant entre chaque pour qu'il ne brûle pas) et le rajouter à la préparation précédente. Mélanger.

Battre les 2 blancs d'œufs au fouet électrique ou au robot. Une fois les blancs mousseux, y rajouter le jus de citron puis progressivement le sucre restant, comme pour réaliser une meringue. Monter les blancs jusqu'à ce qu'ils forment un «bec d'oiseau». Il faut qu'ils se tiennent mais ne soient pas trop fermes.

A l'aide d'une maryse, incorporer en plusieurs fois et délicatement les blancs d'œufs montés en neige au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte homogène (il ne doit pas rester de morceau de blanc).

Verser 1/4 de la préparation dans le moule. Tapoter ensuite le moule en le laissant retomber sur le plan de travail de façon à chasser les bulles d'air éventuelles.

Puis déposer le boudin de cœur au centre de la pâte à gâteau et recouvrir du reste de pâte.

Cuire le gâteau à 170 degrés à chaleur statique pendant 30 minutes.

Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir avant de le démouler.

Recouvrement du gâteau: Chantilly Mascarpone Vanille

Ingrédients:

- 350 ml de crème liquide à minimum 30% de matières grasses bien froide
- 175 g de mascarpone
- 55 g de sucre glace
- quelques gouttes d'extrait de vanille

Préparation:

Mettre le mascarpone dans le bol du robot ou dans un cul de poule et détendez le en le fouettant quelques instants.

Rajouter la crème liquide et fouetter le tout à vitesse moyenne.

Une fois que la crème commence à prendre (elle a gonflé et des sillons commencent à bien se creuser au passage du fouet), rajouter le sucre glace, puis une fois qu'il est mélangé, l'extrait de vanille.

Fouetter à plus grande vitesse jusqu'à ce que la consistance soit ferme .

Mettre 1/3 de la chantilly en poche à douille. Couper l'embout et faire des boudins tout autour et au-dessus du gâteau de façon à le recouvrir totalement. Bien lisser tout le contour du gâteau en raclant bien les bords et le dessus, tout en faisant tourner le plateau.

Pour délimiter le futur emplacement des roses, tracer des lignes à l'aide de la pointe d'un couteau.

Diviser en deux le restant de chantilly. Mettre une première moitié dans une poche à douille, dans laquelle vous aurez préalablement placé la douille 2D ou 1M de Wilton.

Mettre la chantilly dans la poche à douille, puis faire des rosaces en partant du centre vers l'extérieur.

Mettre du colorant (rouge pour moi) dans le reste de crème chantilly et mélanger à la Maryse.

Puis répéter l'opération précédente afin de réaliser les roses de couleur sur le gâteau.

Remettre de suite au réfrigérateur et l'y laisser jusqu'à dégustation.