



Mon triple layer cake rose passion

Recette pour 8 à 12 personnes. Préparation : 30 min. Cuisson : 90 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Oeufs : 6
Sucre : 300 g
Eau de rose : 8 cl (= 80 g)
Farine : 300 g
Maïzena® : 150 g
Purée de fruits de la passion : 75 g
Levure chimique : 9 g

Mascarpone : 500 g
Sucre glace : 250 g
Colorant alimentaire rouge
Arôme fruits de la passion

Matériel

un moule à charnière de 16 cm
une plaque à pâtisserie
une jatte
un fouet
une cuillère en bois
une balance ménagère
du papier sulfurisé
un couteau-scie
une spatule en silicone / une corne
une poche à douille



*Beurre, farine, sucre en poudre pour le moule
Pétales de roses lavés et séchés*

Réalisation > le triple layer cake en camaïeu de roses

1. Beurrer, fariner et sucrer le fond et les bords intérieurs du moule à charnière.
2. Dans la jatte d'un batteur, fouetter 2 oeufs avec 100 g de sucre.
3. Ajouter 10 g (= 1 cl) d'eau de rose et 25 g de purée de fruits de la passion.
4. Incorporer enfin 100 g de farine, 50 g de Maïzena® et 3 g de levure. Et une pointe de colorant rouge.
5. Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante, verser la pâte dans le moule et enfourner pour 30 minutes.
6. Laisser refroidir avant de tenter de démouler.
7. Reproduire la démarche pour 2 autres cakes, en changeant la tonalité du rose.
- l'idéal bien sûr pour gagner du temps serait de préparer la pâte en une seule fois, de la diviser en 3 parts égales et de les colorer en un dégradé de roses, mais il faudrait pour cela 3 moules identiques ! -

Réalisation > la crème aux fruits de la passion

8. Préparer un sirop composé de 20 cl (= 200 g) d'eau minérale et de 5 cl (= 50 g) d'eau de rose.

9. Mélanger le mascarpone, le sucre glace et une pointe de colorant rouge. Ajouter un peu d'arôme de fruits de la passion.

- on pourrait tout aussi bien utiliser encore de la purée de fruits de la passion, mais cela ferait virer la teinte de la crème qui ne serait plus rose -

10. Couper à l'aide d'un grand couteau-scie la surface de chaque gâteau complètement refroidi, afin qu'elle soit parfaitement plane.

Montage

11. Placer la génoise la plus foncée sur un plat, l'imbiber d'1/3 du sirop à la rose. La napper d'un peu de crème rose, puis imbiber et napper les 2 autres génoises dans leur ordre chromatique.

12. Couvrir tout le gâteau ainsi obtenu en superposition du reste de crème rose, bien lisser à la spatule ou à la corne (geste plus ample) et faire éventuellement quelques décorations avec un peu de crème dans une poche à douille.

13. Placer le tout au frais. Et décorer au dernier moment de pétales de roses !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com