

Biscuit et sa garniture rose.

INGREDIENTS

375 g de farine



30 g de beurre



375 g de sucre



12 oeufs



2 sachets de levure chimique



sel



Garniture :

200 g de mascarpone



3 yaourts nature



4 g d'agar-agar



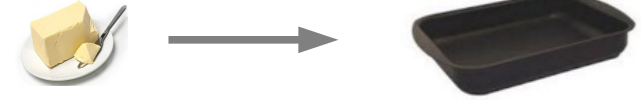
colorant naturel rouge



lait de riz



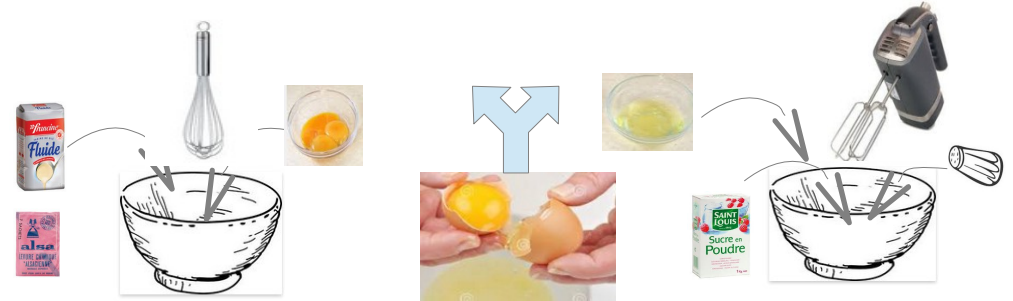
1..Beurre le moule.



2. Pèse et prépare les ingrédients de la pâte à biscuit.



3. Sépare les blancs des jaunes d'oeufs. Mélange la farine et la levure. Ajoute les jaunes d'oeufs. Monte les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont très fermes, ajoute le sucre et bats encore. Incorpore délicatement les blancs en neige à la préparation.



4. Verse la préparation dans le moule. Enfourne pendant 20 min à 180 °.



5. Dans un saladier, travaille au fouet manuel le mascarpone et les yaourts. Mélange l'agar-agar dans un peu de lait de riz et fais bouillir. Ajoute le lait au mascarpone en fouettant. Ajoute le colorant. Nappe le gâteau puis coupe-le en carrés.

