



Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 de blancs d'oeuf
80g de sucre glace
80 de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre

Curd à la fraise

200g de purée de fraises
40g de sucre
20g de maïzena
20g de jus de citron
20g de beurre

Chantilly mascarpone

250g de crème liquide entière
250g de mascarpone
du colorant

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Curd à la fraise

Dans une casserole faire chauffer la purée de fraises et le sucre.

Dans un récipient délayer la maïzena et le jus de citron.

Verser cette préparation dans la purée de fraise en mélangeant.

Lorsque le mélange a bien épaissi, ajouter le beurre hors du feu.

Laisser refroidir

Chantilly mascarpone

Battre la crème et la mascarpone à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme, ajouter le sucre glace sur la fin.

Diviser la chantilly dans 6 récipients, le 1er restera blanc et servira de boudin.

Colorer les 5 autres et mettre en poche



Color cake

Montage

Sur le 1er demi biscuit mettre de la chantilly tout le contour pour emprisonner la curd que vous mettez au centre.

Recouvrir de la seconde moitié de biscuit et décorer avec les 5 chantilly colorées