



Trompe l'oeil éponge

Ingredients

90g de beurre mou

80g de sucre

2 oeufs

95g de farine

1cuillère à café de levure chimique

1cuillère à café d'arôme vanille

des colorants

Étape de la recette

- Pour 2 éponges -

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 15s/vitesse 4

Puis 30s/vitesse 3.5 en ajoutant les oeufs 1 à 1

Verser l'arôme vanille, la farine et la levure 15s/vitesse 3.5

Peser la totalité de la pâte, la diviser en 2/3 que l'on colore en jaune et le reste (1/3) en vert

Enfourner la pâte jaune pendant environ 15 minutes et la pâte verte environ 10 minutes

Laisser refroidir les 2 gâteaux sur une grille

Montage

Coller ensemble les 2 gâteaux avec du nutella ou de la confiture (une fine couche) et découper les bordures tout le tour

Couper la longueur en 2 pour avoir 2 éponges

Sur le dessus du vert j'ai passé un petit coup de lime de sorte à ce que ce soit moins lisse et enlever la fine pellicule de la cuisson

La mousse blanche (produit vaisselle) c'est juste un blanc d'oeuf monté avec un peu de sucre