



Tronches de cake

Ingredients

biscuits

2 oeufs

70g de sucre

80g de farine

Ganache chocolat

70g de crème liquide entière

140g de chocolat au lait

Biscuits

Préchauffer le four à 170°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

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

Incorporer les jaunes d'oeufs

Puis ajouter délicatement la farine et mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que la préparation soit homogène

Mettre la pâte en poche et sur la plaque faire 16 coques de 7cm

Enfourner pendant 7 minutes

Laisser refroidir avant de décoller les coques

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crème

La verser chaude sur le chocolat en morceaux, laisser fondre quelques secondes et bien mélanger

Mettre en poche et garder au frais 2h pour que la ganache se raffermisse

Garnir la moitié des coques de ganache et recouvrir des coques restantes