



Damier de Noël

Ingredients

Chiffon cake

7 oeufs
235g de lait
175g d'huile
12g de levure chimique
350g de farine
320g de sucre
des colorants

Chantilly mascarpone à la vanille

240g de mascarpone
500g de crème liquide entière
3cuillère à soupe de sucre glace
1cuillère à café d'arôme vanille

Chiffon cake

- Pour un cercle de 20cm -

Préchauffer le four à 150°C

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Dans le bol mettre les jaunes d'oeuf, l'huile et le lait 1min/vitesse 3.5

Ajouter le sucre, la farine et la levure 10s/vitesse 3.5

Débarasser dans un récipient

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation précédente

Peser la totalité de la pâte, la diviser en 3 et colorer chaque pâte (rouge, vert et jaune)

Faire cuire chaque pâte environ 35 minutes

Laisser refroidir puis découper un cercle de 16cm et un autre de 12cm ----> voir la photo

Faites de même pour chaque biscuit

Chantilly mascarpone à la vanille

A l'aide d'un batteur, monter la crème et le mascarpone en une chantilly bien ferme en ajoutant le sucre glace et l'arôme vanille sur la fin.

Mettre en poche

Montage

Dans le cercle de 20cm munit d'un rhodoïd, mettre un grand cercle rouge, un moyen cercle vert et un petit cercle jaune

Garnir le tout de chantilly

Puis positionner au dessus un grand cercle vert, un moyen cercle jaune et un petit cercle rouge

Garnir cet autre étage de chantilly

Mettre les cercles restant et une fois de plus garnir le dessus de chantilly

Laisser 2h au frais

Décroquer et garnir tout le tour du gâteau avec le reste de chantilly en lissant au mieux

Décorer selon vos goûts
