Damier de noël

Ingredients
Chiffon cake
7 oeufs
235g de lait
175g d'huile
350g de farine
12g de levure chimique
320g de sucre
des colorants
Chantilly mascarpone à la vanille
240g de mascarpone
500g de crème liquide entière
3cuillères à soupe de sucre glace
1cuillère à café d'arôme vanille

Chiffon cake

- Pour un cercle de 20cm -

Prchauffer le four 150C

A l'aide d'un batteur fouetter ensemblele lait, l'huile et les jaunes d'oeufs pendant au moins 3 minutes.

Incorporerr le sucre, la farine et la levure.

Monter les blancs en neige et les ajouter dlicatement l'aide d'une maryse la prparation prcdente

Peser la totalit de la pte, la diviser en 3 et colorer chaque pte

Faire cuire chaque pte environ 35 minutes

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

Faites de mme pour chaque biscuit

Chantilly mascarpone à la vanille

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

Mettre en poche

Montage

Dans le cercle de 20cm munit d'un rhodod, 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 tage de chantilly

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

Laisser 2h au frais

Dcercler et garnir tout le tour du gteau avec le reste de chantillyen llissant au mieux