



Inder paradiso

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
100g de sucre
1 cuillère à soupe de jus de citron
le zest d'1/2 citron
20g d'huile
90g de farine
30g de maïzena

Crème

220g de mascarpone
120g de crème liquide entière
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillère à soupe de sucre glace

Biscuit

- Pour 2 cadres de 18cm -

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter le reste des ingrédients 6s/vitesse 4, finir de mélanger, délicatement, à la maryse si besoin.

Séparer la préparation en 2 et verser dans les 2 cadres

Enfourner 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir

Crème

Monter la chantilly (au batteur ou autre) avec la crème et la mascarpone, vers la fin ajouter le sucre glace et le sucre vanillé

Etaler toute la crème sur un biscuit refroidit

Recouvrir du second biscuit en appuyant légèrement

Mettre au frais au moins 1h

Parer le gâteau pour un rendu plus net

Saupoudrer de sucre glace