



inder paradiso

Ingredients

Biscuit

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

Crème

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

Biscuit

- Pour 2 cadres de 18cm -

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer le reste des ingrédients, délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

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

Étaler 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