

Layer cake mangue & passion



QUANTITÉ

6 personnes



PRÉPARATION

40 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA GÉNOISE

- 3 œufs
- 80g de sucre
- 105g de farine
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE

- 200g de mangue surgelée
- 1/2 mangue fraîche
- 1 fruit de la passion

POUR LE GLAÇAGE

- 150g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 pincée de colorant (facultatif)



1. PRÉPARATION DE LA GÉNOISE

Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Ajoutez progressivement le sucre tout en continuant de mélanger au batteur.

Ajoutez les jaunes, la farine et la vanille et mélangez délicatement avec une maryse ou une cuillère en bois.

Versez votre préparation dans un moule à manquer.

Faites cuire au four pendant 20 minutes à 180°C.

Lorsque la génoise est cuite, démoulez-la et laissez-la refroidir sur une grille.

2. PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Pendant ce temps, préparez la garniture.

Dans une casserole, faites chauffer la mangue surgelée et les grains du fruit de la passion.

Passez le tout au mixeur pour obtenir une purée lisse.

Épluchez et coupez la 1/2 mangue fraîche en petits cubes.

3. PRÉPARATION DU GLAÇAGE

Mélangez le mascarpone avec le sucre glace et le colorant.

4. MONTAGE DU GÂTEAU

Une fois refroidi, coupez délicatement le gâteau en 3 dans le sens de l'épaisseur.

Sur la couche inférieure du gâteau, étalez de la purée de fruits et ajoutez des cubes de mangue fraîche.

Déposez par-dessus le deuxième cercle de gâteau.

Étalez le reste de purée de fruits et les cubes de mangue fraîche restants.

Déposez le troisième cercle de gâteau.

A l'aide d'une spatule, recouvrez le gâteau de glaçage. Ne vous inquiétez pas si ce n'est pas parfait, c'est ce qui fait la beauté de ce gâteau.