

Bienvenue chez Christhummm

~~ Tranche de Lait ~~

*Ce gâteau peut se
couper en morceaux
et se déguster
congelé !*



Pour le biscuit

- 3 œufs
- 45 grs de miel
- 30 grs de maïzena
- 15 grs de vanhouten

Pour la mousse de lait

- 250 grs de mascarpone
- 50 grs de sucre
- 3 grs d'agar agar
- 100 grs de chantilly

- o Montez les blancs en neige
- o Mélangez les jaunes avec le miel, la maïzena et le vanhouten
- o Ajoutez le mélange délicatement aux blancs
- o Etalez sur une plaque (flexipan plat 33.5 x 23.5)
- o Cuisson 12 mn à 200° (chaleur tournante de préférence)
- o Délayez l'agar agar et le sucre dans 80 grs d'eau
- o Faites bouillir deux minutes
- o Fouettez le mascarpone
- o Ajoutez l'agar agar un peu refroidi
- o Mélangez énergiquement
- o Incorporez délicatement la chantilly
- o Coupez le biscuit en deux
- o Placez une moitié dans un cadre
- o Etalez la mousse
- o Recouvrez du deuxième biscuit
- o Entreposez au frais quelques heures avant de déguster