

Layer cake chocolat-fraise pour un anniversaire

Pour 6-8 personnes

Génoise au cacao

4 œufs

120 g de sucre

70 g de farine

20 g de fécule de pommes de terre 40 g de cacao en poudre

Chantilly à la fraise

125g de crème liquide entière

125g de mascarpone

250g de coulis de fraise

2 cuil à soupe de sucre

Pour la déco

De fraises

Des macarons

...

Matériel : un moule ou un cercle de 20cm de diamètre et 5cm de haut

Préparez la chantilly : Montez le mascarpone et la crème en chantilly en y incorporant le sucre quand le mélange commence à mousser. Quand la chantilly est bien ferme ajoutez le coulis de fraise tout en continuant de fouetter à vitesse moyenne.

Réservez au frais le temps de faire la génoise.

Préparez la génoise : Préchauffez le four à 170°C.

Beurrez ou huilez un moule ou un cercle de 20cm de diamètre

Fouettez les œufs entiers en incorporant le sucre en deux fois. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange gonfle, devienne clair et double de volume (environ 10 minutes).

Pendant ce temps tamisez la farine, la féculé et le cacao. Quand le mélange œufs-sucre est prêt incorporez-y délicatement le mélange au cacao en 2 ou 3 fois en soulevant la masse avec une spatule.

Verser la pâte dans le moule, tapotez légèrement pour lisser la surface et enfournez à 170°C pendant 30-35 minutes (vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la génoise elle doit ressortir propre).

Laisser tiédir avant de démouler sur une grille et laisser refroidir.

Quand la génoise est froide coupez-la en trois dans sa hauteur pour obtenir 3 disques de même épaisseur.

Montage : (vous pouvez vous aider d'un cercle à pâtisserie pour plus de facilité)

Posez un premier disque de génoise, recouvrez le d'un peu plus du tiers de la chantilly à la fraise, posez le deuxième disque de génoise par-dessus, étalez de nouveau de la chantilly et posez le dernier disque de génoise, recouvrez le avec le reste de chantilly. Réservez au frigo pendant 2 heures avant de servir pour que la chantilly se tienne bien.

Au moment de servir décorez le gâteau avec des fraises, des macarons....sans oublier les bougies !!