

# *Layer cake vanille-fruits rouges*

## *Pour 10 à 12 personnes*

### *Génoises*

*2x4oeufs*

*2x 100g de sucre*

*2x 100g de farine*

*2x 20g de maïzena*

*2x 1cuil à café rase de vanille moulue*

### *Chantilly*

*500g de mascarpone*

*500g de crème liquide entière froide*

*80g de sucre*

### *Garniture aux fruits*

*370g de confiture fraise-fraise des bois (poids indiqué sur le pot "Bonne Maman")*

*300g de fraise*

*250g de groseilles*

*150g de cassis*

Préparez les deux génoises : Préchauffez le four à 170°C.

Beurrez ou huilez un moule ou un cercle de 20cm de diamètre et 4cm de haut.

Fouettez 4 œufs entiers en incorporant 100g de 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 100g de farine, 20g de maïzena et 1 cuil à café de vanille moulue. Quand le mélange œufs-sucre est prêt incorporez-y délicatement le farine-vanille 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 15-20 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.

Recommencez pour faire une deuxième génoise.

Quand les génoises sont froides coupez-les en deux dans la hauteur pour obtenir 4 disques de génoise.

La chantilly: Fouettez la crème avec le mascarpone et le sucre pour obtenir une chantilly ferme, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm.

Lavez et séchez les fruits.

Montage: déposez un disque de génoise sur un socle plat (disque en carton, plat de service ou autre) étalez la moitié du pot de confiture sur la génoise en laissant un bord libre de 1.5cm, déposez quelques cassis dans la confiture. Sur le bord laissé libre pochez de la chantilly et recouvrez par un deuxième disque de génoise.

Sur le deuxième disque de génoise, pochez une bonne couche de chantilly (1cm), répartissez quelques fraises coupées en morceaux dans la chantilly (elle doit les recouvrir). Déposez le troisième disque de génoise.

Sur le troisième disque de génoise faites comme sur le premier: étalez le reste de confiture en laissant un bord libre de 1.5cm, déposez quelques cassis dans la confiture. Sur le bord laissé libre pochez de la chantilly et recouvrez par le dernier disque de génoise.

Répartissez le reste de chantilly sur le haut du gâteau et sur les bords, lissez avec une spatule et pour finir décorez avec le reste des fruits.