



Desserts

Drip cake avec meringue suisse

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour le gâteau

270 grammes de beurre (à température ambiante)
2 cuillères à soupe de levure en poudre
100 grammes de pâte à sucre (verte)
100 grammes de pâte à sucre (jaune)
2 cuillères à café de extrait de vanille
5 œufs (à température ambiante)
œuf de Pâques coloré (chocolat)
60 grammes d'amidon de maïs
400 grammes de farine
420 grammes de sucre
370 millilitres babeurre
pincer sel

Pour la meringue

100 grammes blancs d'œufs
250 grammes de beurre
200 grammes de sucre

Pour le drip

150 grammes de chocolat blanc (haché gros)
80 millilitres de crème fraîche
colorant

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Chemisez 3 formes à pâtisserie de 20 cm de diamètre avec du beurre et couvrez les fonds de papier sulfurisé.

Battez en une masse crémeuse le beurre, le sucre, l'extrait de vanille et le sel. En mélangeant ajoutez les oeufs un par un. Dans un autre plat mélangez la farine avec la fécule de maïs et la levure chimique puis avec une spatule incorporez au mélange de beurre. Mélangez la moitié du babeurre à la pâte. Répétez avec le reste de la farine et du babeurre.

Répartissez la pâte à cake dans les formes et cuisez les cakes bien dorés et à coeur en 45 minutes. Après la cuisson démoulez les cakes et laissez-les refroidir sur une grille. En mélangeant chauffez le blanc d'oeuf avec le sucre au bain-marie. Retirez la meringue du feu dès que le sucre est complètement dissous (ou quand le mélange atteint une température de 60 °C . Mixez maintenant la meringue à haute vitesse jusqu'à ce qu'elle refroidisse jusqu'à la température ambiante. Cuillère par cuillère ajoutez le beurre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

Tartinez le dessus de 2 cakes avec la meringue puis empilez-les avec le troisième au-dessus. Badigeonnez maintenant très finement le côté du gâteau avec la meringue puis réservez le gâteau 30 minutes au frigo. Tartinez ensuite le gâteau avec le reste de la meringue et lissez joliment le dessus et le côté. Remettez le cake au frigo 30 minutes.

Pour le coulant portez la crème à ébullition. Versez dessus le chocolat blanc haché et mélangez, avec le colorant vert, jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse. Laissez refroidir jusqu'à température ambiante. Versez la ganache prudemment sur le dessus du cake et utilisez une petite cuillère pour former de belles gouttes. Remettez de nouveau au frigo.

Entretemps déroulez les pâtes à sucre jaune et verte et utilisez un petit emporte-pièce pour créer des petites fleurs avec lesquelles vous décorez le cake. Enfin ajoutez les petits oeufs en chocolat.

Ustensiles de cuisine

Four

Forme à pâtisserie

