



Desserts

Lapin de Pâques en gâteau

Pour 8 personnes.

Ingrédients

Pour la pâte

1 cuillère à café de extrait de vanille
150 grammes de farine d'amande
150 grammes de sucre en poudre
400 grammes de beurre (froid)
600 grammes de farine
2 œufs
1 pincer de sel

Pour le fourrage

2 cuillères à café de extrait de vanille
800 millilitres de crème entière (battue)
800 grammes de mascarpone
300 grammes de sucre en poudre

Pour la décoration

œuf de Pâques coloré
fruits rouges (mix)

Méthode de préparation

Dans un robot de cuisine mixez le beurre, la farine, la farine d'amande, le sucre et le sel jusqu'à ce que des miettes apparaissent. Ajoutez ensuite l'œuf et l'extrait de vanille à la pâte.

Avec la pâte faites une forme ronde et aplatissez-la. Enveloppez la pâte dans une feuille fraîcheur et laissez-la reposer au frigo.

Préchauffez le four à 180°C. Déroulez la pâte sur du papier sulfurisé et laissez refroidir 30 minutes.

Découpez la pâte en lapin de Pâques. Faites d'abord une forme ronde pour la tête. Et puis formez 2 oreilles. Répétez ce processus car pour un gâteau, vous avez besoin de deux couches de biscuit.

Cuisez les biscuits 12 minutes jusqu'à ce que les bords soit légèrement brun doré. Laissez refroidir complètement avec de commencer la décoration.

Pour le fourrage incorporez le sucre au mascarpone jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez ensuite l'extrait de vanille et la crème. Continuez à battre jusqu'à ce que vous ayez des pics.

À l'aide d'une poche à douille faites des petites touffes de fourrage sur le biscuit. Répétez ce processus aussi pour le dessus de votre biscuit. Décorez votre gâteau de Pâques selon vos souhaits.

Ustensiles de cuisine

Un robot de cuisine

Four

Une poche à douille

