

Layer cake tiramisu



Aujourd'hui je vous propose la recette d'un Layer cake et pas n'importe lequel ! J'ai repris la recette de Linda Lomelino du blog Call me cupcake, vous le connaissez très certainement ce magnifique qui propose des recettes plus que superbe et incroyablement gourmande ! Enfin en tout cas, après avoir traduit toute sa recette, fait quelques modifications et tout remis en ordre avec un gros doute d'y arriver j'ai fini par refaire son sublime gâteau qui était terriblement bon ! En lui-même ce gâteau n'était pas si compliqué mais bon j'en étais très très fière. Il était encore meilleur le lendemain.

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour les génoises:

3 oeufs

200g de sucre

100ml de lait

50g de beurre

150g de farine tout usage

1 1/2c. à café de levure chimique

1c. à café d'extrait de vanille

Pour le sirop café-marsala:

170ml de café fort espresso

30ml de vin marsala

40g de sucre

Pour la sabayon au mascarpone:

4 jaunes d'oeufs

40g de sucre

50ml de vin marsala

250g de mascarpone

200ml de crème liquide entière + 2c. à soupe de sucre

Pour garnir et décorer:

Cacao en poudre

Copeaux de chocolat noir (environ 100 grammes)

Préparation:**Préparez le sabayon de mascarpone:**

Battez les jaunes d'œufs et le sucre 5min environ jusqu'à obtention d'une préparation légère et mousseuse.

Placez le bol sur l'eau frémissante et ajoutez le vin marsala. Mélangez constamment jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir (cela peut prendre un certain temps, environ 10min). Soyez prudent de ne pas faire des œufs brouillés ! Retirez du feu et laissez refroidir.

Mettez la préparation dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit complètement froide.

Fouettez au fouet le mascarpone dans un bol jusqu'à ce qu'il soit crémeux.

Dans un autre bol, montez la crème et 2c. à soupe de sucre jusqu'à formation de pics mous.

Mélangez le mascarpone et la crème fouettée ensemble à la Maryse. Ajoutez le sabayon froid. Mettez le bol au réfrigérateur pendant 3H.

Préparez les génoises:

Préchauffez le four à 175 ° C

Beurrez et farinez deux moules à gâteaux ronds de 15cm de diamètre.

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux.

Faites chauffer le lait et le beurre dans une casserole jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajoutez graduellement le mélange de lait aux œufs.

Mélangez la farine et la levure dans un bol, puis ajoutez-les à la préparation précédente. Divisez la pâte uniformément entre les moules préparés.

Enfournez et faites cuire pendant environ 30-35min. Laissez les gâteaux refroidir sur une grille pendant 15min.

Puis coupez les deux gâteaux au milieu.

Préparez le sirop de café-marsala:

Dans une petite casserole faites chauffer le café fort ou espresso.

Ajoutez-y le marsala et le sucre et laissez bouillir pendant environ 4-5min. Versez dans un bol et laissez refroidir complètement.

Montage:

Badigeonnez bien comme il faut tous les gâteaux de sirop de café-marsala.

Mettez un gâteau sur une assiette et répandez du sabayon de mascarpone dessus.

Saupoudrez de cacao en poudre sur le dessus.

Répétez cette étape jusqu'à ce que toutes les couches de gâteaux soient utilisées.

Saupoudrez de cacao et parsemez de copeaux de chocolat.

Laissez le gâteau reposer dans le réfrigérateur pendant au moins 30min avant de servir. Le gâteau est encore meilleur le lendemain !