

Layer cake de st-valentin



Samedi c'est la St-Valentin et pour cette occasion je vous propose mon Layer Cake que j'ai créé ! Je suis vraiment très contente du rendu, un délicieux Layer Cake moelleux, crémeux, gourmand ! Des génoises bien rouges et bien moelleuses assemblées par une ganache au chocolat blanc très gourmande et le tout recouvert d'un glaçage plutôt léger au mascarpone. Avec le reste de glaçage que j'ai coloré avec du colorant alimentaire en poudre rouge framboise j'ai réalisé des roses pour rappeler le thème. Ce Layer Cake a vraiment plus et il est plutôt simple à réaliser !

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients:

Pour les trois génoises rouges:

250ml de lait

1c. à soupe de vinaigre de vin blanc

200g de farine

1c. à café de bicarbonate de soude

1c. à soupe de cacao en poudre

2c. à soupe de Maïzena

255g de sucre

2 gros oeufs

200ml d'huile de tournesol

2c. à soupe de colorant alimentaire liquide rouge

Pour la ganache au chocolat blanc:

200g de chocolat blanc

125g de crème liquide entière

Pour le glaçage au mascarpone:

500g de mascarpone

250g de sucre glace

1 pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre rouge framboise

Pour la décoration:

Coeurs sur bâtons en bois

Pépites de chocolat roses (facultatif)

Préparation:**Préparez les trois génoises rouges:**

Tapissez de papier sulfurisé l'intérieur de trois moules à manqué de 15-16cm de diamètre ou utilisez le même moule plusieurs fois. Beurrez légèrement aussi les bords du ou des moules.

Dans un bol, mélangez le lait et le vinaigre. Laissez reposer à température ambiante afin que le mélange épaisse un peu: il doit avoir l'air de trancher.

Préchauffez le four à 175°C.

Dans un saladier, tamisez la farine, le bicarbonate de soude, le cacao, la Maïzena® et le sucre.

Dans un grand saladier, fouettez les oeufs avec l'huile, le lait vinaigré et le colorant, puis incorporez les ingrédients secs. Fouettez environ 1min, puis répartissez équitablement la pâte dans les moules.

Enfournez les génoises pendant 25 à 30min.

Laissez refroidir les génoises environ 10min avant de les démouler sur une grille et de les laisser complètement refroidir.

Préparez la ganache au chocolat blanc:

Coupez le chocolat noir en morceaux et mettez-le dans une casserole avec la crème. Faites-les fondre à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.

Retirez du feu et laissez refroidir.

Hachez finement le chocolat blanc et mettez-le dans un saladier.

Portez à ébullition la crème entière, versez-la sur le chocolat et laissez fondre ce dernier, puis remuez jusqu'à ce que la crème soit lisse et brillante.

Entreposez au frais le temps de préparer le glaçage et qu'ainsi elle puisse se raffermir un peu.

Préparez le glaçage:

Dans un bol, mélangez à la spatule le sucre glace avec le mascarpone de façon à avoir une préparation à la fois ferme et crémeuse.

Faites l'assemblage et la décoration:

Placez la première génoise sur un plat à gâteau. Etalez par-dessus une bonne couche de ganache au chocolat blanc. Répétez ainsi l'opération avec la deuxième génoise. Placez la dernière par-dessus, côté coupé vers le bas.

Couvrez tout le gâteau de glaçage au mascarpone (gardez-en un peu pour les roses) de façon à ce que le gâteau soit bien lisse et tout blanc.

Colorez le reste de glaçage au mascarpone avec le colorant alimentaire rouge framboise et si nécessaire ajoutez du sucre glace. Remplissez une poche à douille cannelé de ce glaçage et faites des roses sur le dessus du gâteau, pour cela formez une spirale en partant du centre et allez vers l'extérieur. Comme sur la photo trouvée sur le blog "[Fashion cooking](#)". Décorez éventuellement les côtés du gâteau avec les pépites de chocolat rose.

Plantez les coeurs sur bâton dans le gâteau et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.