



Recette

Gâteau de Pâques mascarpone-coco

Temps: ☺ Coût: € Difficulté: 👨‍🍳

5 gâteaux de compét'

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

oeufs	3
sucre	100 g
farine fermentante	100 g
mascarpone	250 g
lait de coco	25 cl
sirop de riz	2 c à s
chocolat blanc	150 g
copeaux de noix de coco	100 g
biscuits (type mikado)	6 bâtonnets
sucre (doré)	
lard (à la noix de coco)	2
biscuit (type petit donut)	1

PRÉPARATION

- 1 Fouettez les œufs et le sucre au robot ménager pour obtenir une masse blanche et mousseuse. Préchauffez le four à 170 °C. Beurrez et farinez les moules. Tamisez la farine et incorporez-la aux œufs, à la spatule. Divisez ce mélange dans les 2 moules et faites cuire 25 mn au four. Laissez refroidir un moment sans démouler. Démoulez ensuite et laissez refroidir complètement sur une grille.
- 2 Remuez le mascarpone à la spatule. Jetez la partie la plus aqueuse du lait de coco et incorporez la partie crémeuse dans le mascarpone, ainsi que le sirop de riz.
- 3 Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes et versez-le dans une poche à douille. Formez des oreilles de lapin en chocolat blanc sur une plaque tapissée de papier cuisson. Saupoudrez de sucre doré. Laissez reposer et raffermir 10 mn au frigo. Détachez délicatement les oreilles, retournez-les et mettez un peu de chocolat fondu à l'arrière des oreilles, dans lequel vous faites coller 2 bâtonnets Mikado. Remettez le tout au frigo.

- 4 Tartinez le biscuit de mélange fromage-coco, saupoudrez de sucre doré et posez le 2ème biscuit par-dessus. A la spatule, recouvrez le gâteau de mélange fromage-coco. Saupoudrez de coco râpée. Fixez maintenant les oreilles sur le gâteau, formez un nez avec un donut et un lard et terminez par les bâtonnets Mikado en guise de moustaches.

