

LETTER-NUMBER CAKE

TEMPS DE PRÉPARATION

REPOS

PORTIONS

INGREDIENTS PÂTE SUCRÉE

- 120g de beurre mou
- 80g de sucre glace
- 25g de poudre d'amande
- une pincée de sel
- 200g de farine
- 1 œuf

INSTRUCTIONS

1. Dans un saladier déposez le beurre mou, tamisez le sucre glace au dessus, ajoutez la poudre d'amandes et le sel
2. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
3. incorporez l'œuf et la farine
4. Mélangez sans trop travaillé la pâte
5. Réservez là au frais 2h
6. Faire la ganache
7. La pâte reposée, étalée là sur la plan de travaille et découper là à l'aide du patron (2 fois pour les 2 cotés)
8. Mettez à cuire à 180°C pendant 10min

INGREDIENTS GANACHE CHOCOLAT BLANC

- 100g de crème liquide entière
- 200g de chocolat blanc
- 180g de crème liquide entière froide

INSTRUCTIONS

1. Cassez le chocolat blanc dans un saladier
2. Faire bouillir les 100g de crème liquide
3. Une fois à ébullition versez la en 3 fois sur le chocolat blanc et mélanger à l'aide d'une Maryse entre chaque ajout. Le chocolat doit être totalement fondu.
4. Ajoutez la crème liquide froide
5. Recouvrez la crème et mettez là au frais 2h
6. Montez là au robot ou au batteur

MONTAGE

Pour le montage, pochez de la ganache sur une première pâte sucrée et mettez des morceaux de fruits frais au milieu. Recouvrez avec la deuxième pâte sucrée et pochez de la ganache et décorer avec des fruits, des fleur, décoration... Laissez libre cour à votre imagination.

ASTUCES

- L'idéal est de vous y prendre 2h avant pour bien laissée reposer la ganache et la pâte sucrée
- Vous pouvez remplacer la framboise par une autre fruit en fonction de vos goûts (fraise, cerise, fruit de la passion,...)