

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GATEAU FRAISE-KIWI

Pour 6 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour la génoise:

- 4 oeufs
- 150g de sucre semoule
- 100g de farine
- 1 levure chimique
- 1 cuillère à soupe de cacao
- Une pincée de sel

Ingrédients pour le sirop :

- 250 ml d'eau
- 4 cuillère à soupe de sucre
- 2 vanilles

Ingrédients pour la chantilly :

- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à soupe de sucre glace

Ingrédients pour la déco:

- kiwis
- Fraises
- Feuilles ou autres en chocolat noir

Préparation :

Préchauffez le four à 160°

Commencez par cuire le sirop : dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et la vanille et laissez cuire 15 mn.

Après cuisson, laissez refroidir.

Pour la génoise : Fouettez les oeufs entiers avec le sucre et le sel pendant 10 min, avec un batteur, le mélange doit tripler de volume.

Versez peu à peu la farine tamisée et la levure, en pluie très fine. Incorporez-la très délicatement.

Terminez en ajoutant le cacao et mélangez encore une fois délicatement.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné. Lissez la surface à la spatule. Placez le moule sur une grille au milieu du four et laissez cuire pendant 20 minutes.

Laissez complètement refroidir la génoise dans son moule avant de la poser sur une grille.

Imbibez le gâteau de sirop et laissez de côté.

Pour la chantilly : Retirez la crème fraîche du réfrigérateur. Ajoutez le sucre glace, battez-la en chantilly.

Remplissez une poche à douille avec cette chantilly et commencez à décorer votre gâteau selon votre imagination. En ce qui me concerne, j'ai mis de la crème sur tout le pourtour du gâteau puis des petites étoiles avec la poche à douille sur toute la surface.

J'ai coupé les kiwis en rondelles et les fraises en tranches puis j'ai décoré le milieu de mon gâteau avec. La touche finale c'est que j'ai mis sur tout le pourtour du gâteau des feuilles en chocolat noir. Il suffit de faire fondre du chocolat noir, vous badigeonnez la face des feuilles d'arbre de chocolat fondu, vous les mettez au frigo pendant 30 mn, vous les sortez, vous séparez délicatement la feuille du chocolat et vous obtenez des feuilles en chocolat.

Mettez votre gâteau au frais pour quelques heures avant de le dévorer, ce qui était mon cas.

