



Pim's géant

Pour le biscuit (génoise):

3 oeufs
75 ml de sucre en poudre
5 ml de vanille liquide
15 ml d'eau bouillante
75 ml de maïzena
20 ml de farine
5 ml de levure chimique (1 càc)
10 ml d'huile.

Garniture:

250g de confiture (j'ai mis à la fraise)

Nappage:

50 g de beurre mou ou ~~50 ml de crème fraîche~~
100 g de chocolat noir pâtissier
15 ml d'eau

PREPARATION

Séparer les jaunes des blancs

Dans un pichet fouetter vivement (au batteur électrique ou au speedy chef) les jaunes, le sucre, le sucre vanillé et l'eau chaude jusqu'à ce que la préparation blanchisse et double de volume

Ajouter la farine, la maïzena et la levure

Mélanger

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation

Ajouter l'huile

Verser dans le moule et cuire 10 minutes à 200°C

Démouler

Répartir la confiture dans le creux de la génoise

Dans le pichet micro plus faire fondre le chocolat avec un peu d'eau au micro onde 1min 30 à 750 watts

Ajouter le beurre (ou la crème pour moi) et remuer

Étaler aussitôt par dessus la confiture et mettre au frais au moins 1 heure pour que le chocolat durcisse.