



GATEAU AUX FRAMBOISES ET MYRTILLES, GANACHE MONTEE AU CHOCOLAT BLANC

A savoir : j'ai utilisé un moule de 18 cm de diamètre. Le gâteau se conserve au frais 3 à 4 jours.



Ingrédients pour le gâteau : 50gr d'huile d'olive, 60gr de yaourt entier, 100gr de sucre, 125gr de farine tamisée, 1/2 sachet de levure tamisée, 2 œufs moyens, 1 c. à café de zeste de citron, 50gr de framboises, 50gr de myrtilles.

Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez dans le moule beurré et faites cuire 40 minutes environ dans le four préchauffé à 175°C. Laissez refroidir avant de démouler.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ganache montée au chocolat blanc : 100gr de chocolat blanc, 100ml de crème fleurette.

Coupez le chocolat en petits morceaux. Faites chauffer la crème sans porter à ébullition, puis versez-la sur le chocolat. Mélangez pour obtenir une crème lisse. Laissez tiédir puis réserver 2 heures au réfrigérateur. Sortez la ganache et montez-la comme une chantilly avec un batteur électrique.

Montage : 75gr de framboises, 75gr de myrtilles, sucre glace.

Étalez la ganache sur le gâteau, décorez avec les fruits rouges et saupoudrez de sucre glace. Servez immédiatement.