Cœur de rose à la vanille

Ingrédients

SPONGE CAKE

– 225 g de beurre pommade
– 225 g de sucre
– 225 g farine
– 225 g d'œuf (environ 5 œufs)
– 5 g d'extrait de vanille liquide
– 5 g de levure chimique
– 90 g de crème liquide
– 1 pincé de sel

CHANTILLY VANILLE

– 300 g de crème liquide
– 50 g de sucre glace
– une gousse de vanille

CHANTILLY ROSE

– 100 g de crème liquide
– 20 g de sucre glace
– arôme de rose
– colorant rose

Etape 1 : Le sponge cake

1- Dans un saladier faire blanchir le beurre avec le sucre (photo 1).
2- Ajouter les œufs et l'arôme (photo 2), puis la levure, le sel et la farine, mélanger doucement (photo 3).
3- Ajouter la crème (photo 5) et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène (photo 6).
4- Répartir la pâte sur une plaque à pâtisserie (photo 7).
5- Cuire à 150 °C pendant 25 minutes.
6- Une fois le gâteau refroidi, le détailler en rond à l'aide d'un emporte pièce (photo 8).

Etape 2 : La Chantilly vanille et la Chantilly à la rose

1- Dans un saladier froid mettre la crème et les graines de vanille (photo 9).
2- Monter la crème en Chantilly au batteur en ajoutant petit à petit le sucre.
3- Finir de monter la Chantilly au fouet à la main (photo 10).
4- Répéter les même étapes pour la Chantilly à la rose en ajoutant du colorant rose (photos 11 et 12).

Etape 3 : Le montage

1- Coller 3 rond de gâteau avec la Chantilly à la vanille (photo 14).
2- Masquer les trois gâteaux avec la Chantilly à la vanille (photo 14).
3- Rouler le gâteau dans des petits cœurs en sucre (photo 15).
4- A l'aide d'une poche à douilles « rose » faire une rose avec la Chantilly à la rose au dessus du gâteau.
5- Réserver au frais puis déguster (photo 16).