

GIRLY LAYER CAKE

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 30 min.
Temps de cuisson : 10 min.

INGRÉDIENTS

pour 8 personnes girly

Pour le gâteau :

- 200 gr. d'édulcorant au sucre et aux extraits de stévia
- 400 gr. de farine
- 300 gr. de fromage blanc 0%
- 300 ml. de lait entier
- 5 oeufs
- 2 sachets de levure chimique
- 2 cuillères à café d'arôme naturel de vanille
- du colorant alimentaire rouge

Pour le glaçage :

- 400 gr de mascarpone
- 300 gr. de fromage blanc à 0%
- 2 citrons verts

- 70 gr. d'édulcorant au sucre et aux extraits de stévia
- Pour la déco : des fruits rouges de saison.



Les recettes et les vins de Bordeaux



BORDEAUX
ROSÉ

CHATEAU
Gestrille



2017

BORDEAUX ROSÉ

BORDEAUX

Estelle Roumays

“Régalons nous avec ce layer cake complètement girly ! A déguster avec le Château Lestrille, un Bordeaux rosé gourmand aux arômes fruités!”

BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR
planete-bordeaux.fr

BORDEAUX
ROSÉ

RÉALISATION

1 Préparer le gâteau. Dans un saladier battre les oeufs avec le sucre, ajouter le fromage blanc, la farine et la levure ; battre encore. Ajouter le lait, l'extrait de vanille et mélanger. Diviser la pâte obtenue dans 4 saladiers. Ajouter petit à petit, en mélangeant, de plus en plus de colorant rouge pour obtenir la couleur désirée, ici un dégradé de roses, avec un peu de bleu dans le dernier saladier pour atteindre un violet couleur myrtille.

2 Cuire les gâteaux à four chaud à 180°, dans un moule beurré avec un cercle de papier cuisson au fond. Faire cuire 10 min. les gâteaux un à un. Puis les laisser refroidir sur une grille.

3 Préparer le glaçage. Mélanger au batteur le mascarpone, le fromage blanc, le sucre et le jus des citrons verts, jusqu'à obtention d'une belle crème.

4 Monter le gâteau girly, en alternant une génoise, de la crème, choisir votre dégradé et finir avec de la crème autour et sur le dessus du gâteau. Laisser au frais pendant 3 heures. Décorer le gâteau avec des fruits de saison.

CHÂTEAU LESTRILLE

Cépage : 100 % Merlot noir.

ROBE Ravissante robe rose girly.

NEZ Nez de bonbons aux fruits rouges.

BOUCHE Marqué par des arômes fruités, sa bouche est gourmande et vive à la fois.

CONTACT
www.lestrille.com



Juin 2018 © Agence FLEURIE

