



Prinsesstårta



Pour un moule à manqué de 20cm

Le biscuit : 215g d'œufs, 160g de sucre, 80g de féculé de maïs, 80g de farine, 3g de levure chimique et 55g de beurre fondu froid.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Graisser le moule à manqué. Fondre le beurre et le laisser refroidir. Dans la cuve du robot fouetter longuement les œufs entiers et le sucre, jusqu'à ce que l'appareil fasse le ruban. Tamiser la farine, la levure et la maïzena et les incorporer délicatement à la maryse au mélange œufs + sucre. Mélanger intimement le beurre refroidi à une petite partie de l'appareil, puis verser le tout dans la cuve et mélanger délicatement. Remplir le moule et enfourner pendant 35/40min. Le biscuit va légèrement se rétracter des bords du moule et prendre une belle couleur dorée. Démouler sur une grille recouverte de papier cuisson, refroidir.

La crème pâtissière : 650g de lait frais entier, les graines de 2 gousses de vanille ou un peu d'extrait de vanille liquide, 130g de jaunes d'œufs, 105g de sucre en poudre, 55g de maïzena, 55g de beurre doux. Porter juste à ébullition à feu moyen le lait les gousses de vanille fendues et grattées et le tiers du sucre. Mélanger dans un cul de poule les jaunes d'œufs, le reste du sucre puis ajouter la maïzena, sans trop travailler le mélange. Verser le lait chaud dessus bien mélanger puis remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement sans cesser de mélanger. Retirer du feu, ajouter le beurre, débarrasser sur une plaque, filmer au contact et refroidir.

La confiture de framboises : 265g de framboises, 230g de sucre, 4g d'eau et 4g de pectine NH. Mélanger la pectine avec 30g de sucre. Cuire à feu doux dans une casserole les framboises le sucre et l'eau.

Mélanger pour bien faire fondre le sucre. Ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullition et poursuivre la cuisson pendant environ 5 min. Retirer du feu et laisser refroidir.

La crème à la vanille : 450g de crème pâtissière, 400g de crème fleurette à 35%MG. Monter progressivement la crème liquide sans chercher à l'avoir trop ferme, l'ajouter délicatement à la crème pâtissière.

La pâte d'amande : 655g de poudre d'amande, 245g de sucre semoule, 410g de sucre glace, 165g d'œufs, 5g d'extrait d'amande amère, QS de colorant alimentaire vert. Mixer la poudre d'amande et les sucres jusqu'à obtenir une poudre très fine, ajouter l'extrait d'amande et les œufs. Fraiser le mélange à la main pour former une pâte ferme. Ajouter le colorant jusqu'à obtenir de façon uniforme la couleur désirée, étaler un peu la pâte, réserver.

La crème fouettée : monter 150g de crème liquide 35%MG.

Le montage : couper le biscuit en trois tranches égales à l'aide d'un couteau scie. Placer une tranche sur le plat de présentation. Étaler une couche fine de crème pâtissière sur le biscuit. Verser 1/4 de crème pâtissière dans une poche à douille munie d'une petite douille unie et faire une bordure pour contenir la confiture. Verser ensuite la confiture au milieu et étaler uniformément. Pocher 1/3 de la crème à la vanille sur la confiture. Placer le second biscuit et pocher le reste de la crème vanille. Placer la troisième couche de biscuit, étaler la crème fouettée puis la lisser en forme de dôme. Lisser également les bords du gâteau. Passer quelques minutes au congélateur. Étaler la pâte d'amande sur une surface légèrement saupoudrée de sucre glace. Soulever la pâte d'amande et la poser sur le gâteau en essayant d'avoir un résultat lisse. Égaliser.

Le décor : 100g de chocolat noir, 100g de crème fleurette 35%MG, QS de pâte à sucre rose. Monter les 100g de crème fleurette et faire une belle présentation sur les bords de l'entremets à l'aide d'une douille cannelée. Réaliser un cornet en papier, y verser le chocolat fondu et écrire Prinsesstårta sur le dôme du gâteau ou former un tourbillon sur le gâteau. Réaliser une rose en pâte à sucre et la déposer harmonieusement sur l'entremets.

Montage à l'envers si on préfère : avec un couteau scie, couper le biscuit refroidi en 3 tranches d'égale épaisseur. Préparer 3 poches à douille, une pour la crème fouettée une pour la crème pâtissière, une pour la crème à la vanille. Chemiser de film alimentaire le moule demi-sphère. Fleurer le plan de travail avec un peu de sucre glace et étaler finement un disque de pâte d'amande suffisamment grand pour recouvrir tout le moule. Poser soigneusement le disque de pâte d'amande dans le moule. Pocher une couche de crème fouettée, la recouvrir d'un disque de biscuit. Étaler une fine couche de crème pâtissière sur le biscuit puis faire une

bordure tout autour du biscuit pour contenir la confiture. Étaler une couche de confiture, la recouvrir d'une couche de crème vanille. Poser un second biscuit sur la crème et recommencer l'opération. Recouvrir avec le dernier biscuit. Appuyer pour aplanir la surface. Retourner votre Prinsesstårta sur un carton et démouler.

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr