

Moelleux crème de marron & cassis

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 140g de crème de marron
- 60g de beurre
- 2 œufs
- 30g de farine de châtaigne
- 25g de farine T45
- 25g de poudre de cassis lyophilisé
- 15g de sucre
- 10g de miel
- 3g de levure chimique
- 150g de crème liquide
- 60g de mascarpone
- 30g de sucre glace
- 30g crème de marron

Préparation

1. Ajoutez ensuite les œufs un à un puis la poudre de cassis, la farine et la levure.
2. Quand la pâte est homogène, versez-la dans les moules de façon à remplir un tiers de la hauteur.
3. Ajoutez un peu de crème de marron au centre, puis recouvrez avec le reste de la pâte (ne remplissez pas les moules totalement, la pâte va gonfler à la cuisson).
4. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
5. A la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.
6. Chantilly marron & cassis : de crème liquide de mascarpone de sucre glace crème de marron
Poudre de cassis Fouettez la crème liquide, le mascarpone et le sucre glace.
7. Une fois la chantilly montée, ajoutez la crème de marron.
8. Mettez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré puis pochez-la sur les moelleux refroidis.
9. Saupoudrez-la avec la poudre de cassis, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com