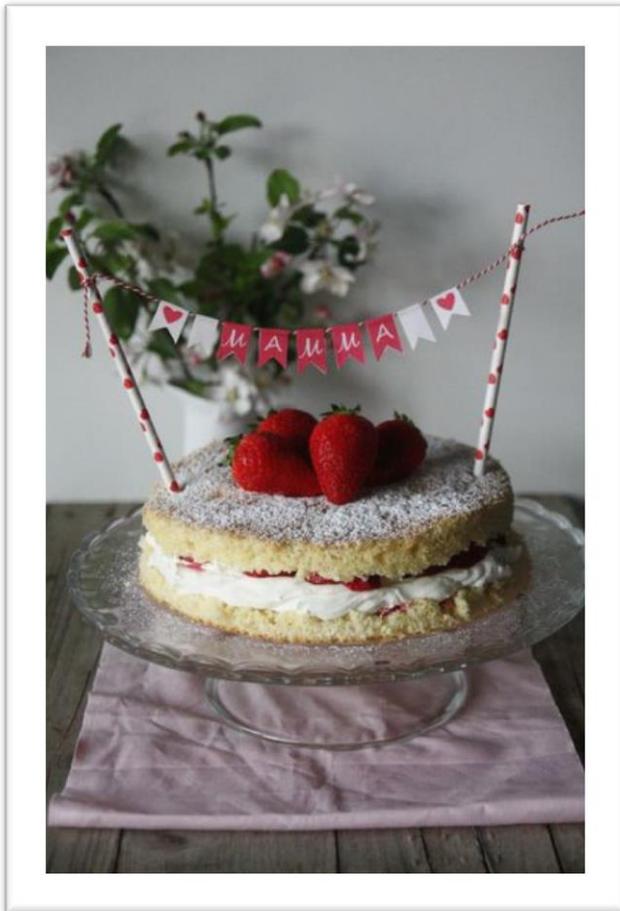




VICTORIA SPONGE CAKE AUX FRAISE ET FRAMBOISES



Ingrédients pour la génoise : 3 œufs, 80gr de sucre, 80gr de farine.

Dans un saladier montez les œufs et le sucre avec un batteur électrique. Posez ensuite votre saladier dans une casserole remplie à moitié d'eau frémissante, sur feu moyen. Fouettez avec un fouet sans arrêter jusqu'à atteindre 50°C. Retirez le saladier de la casserole et fouettez au fouet électrique jusqu'à ce que la crème soit froide : elle aura doublé de volume et sera onctueuse et aérée. Tamisez la farine au dessus de la crème et mélangez délicatement avec une maryse, de bas en haut. Versez ensuite la pâte dans un moule de 20cm (22cm pour moi) et faites cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 20 minutes.

Ingrédients pour la compotée de fruits : 200gr de fraises, 200gr de framboises, 1 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à soupe de sucre glace, 2 feuilles de menthe.

Lavez et équeutez les fraises, puis coupez-les en deux dans la longueur et déposez-les dans une casserole avec le jus de citron et le sucre. Faites cuire sur feu moyen pendant 3 minutes, puis ajoutez les framboises et cuisez encore 2 minutes. Egouttez les fruits et faites réduire de moitié le sirop. Laissez refroidir. Ajoutez la menthe ciselée aux fruits.



Ingrédients pour la crème au mascarpone : 200gr de mascarpone, 100ml de crème fleurette.

Montez la crème en chantilly, puis ajoutez le mascarpone et mélangez bien au fouet.

Montage : coupez le cake froid en deux dans l'épaisseur. Badigeonnez la moitié du bas avec le coulis de fruits. Ajoutez par dessus la crème au mascarpone, disposez les fraises et les framboises. Reposez sur le tout la deuxième moitié du cake, poudrez généreusement de sucre glace et décorez avec des fraises fraîches.