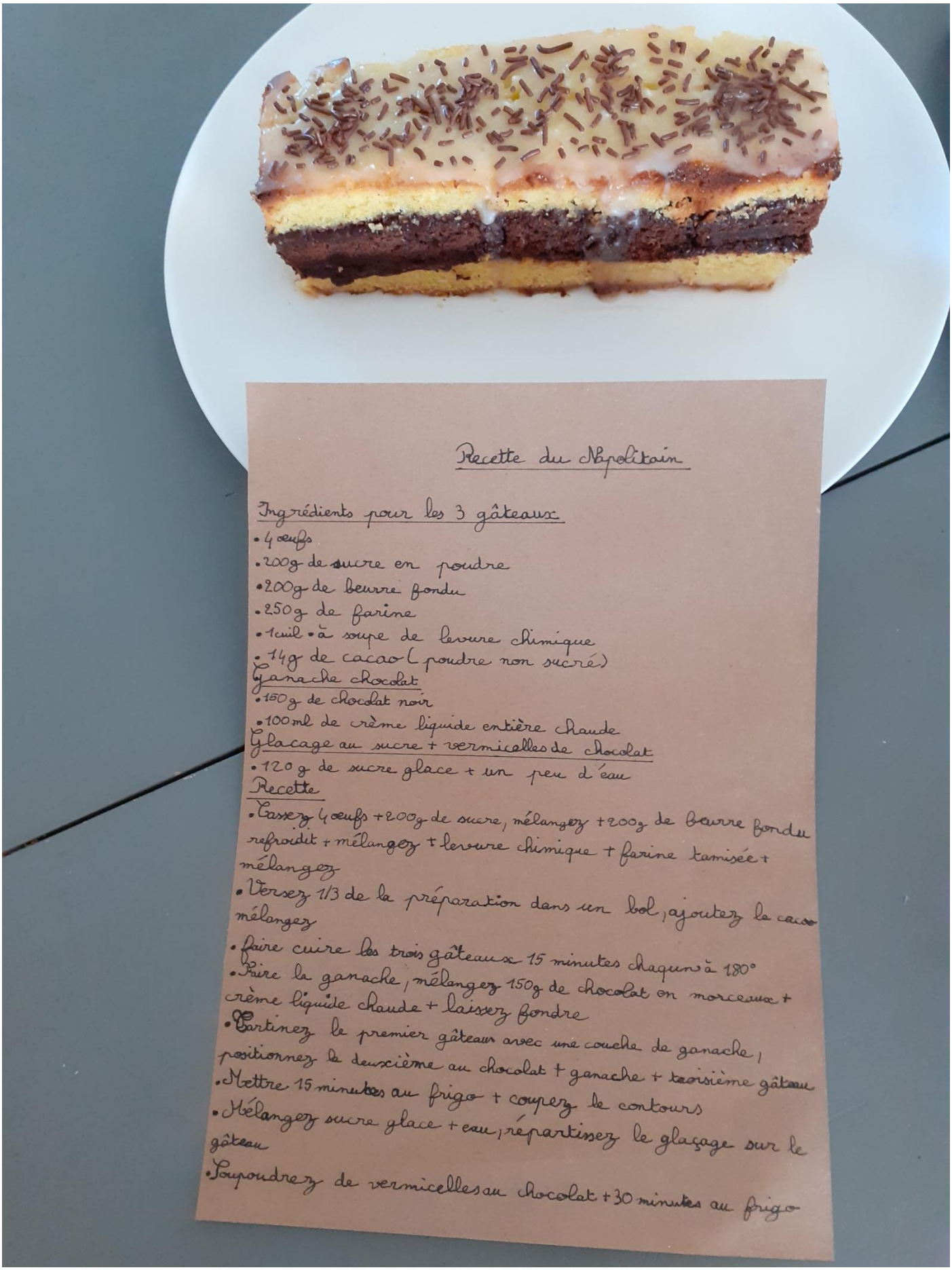
Recette Lisa dômes

Recette Lisa Napolitain



Recette du Napolitain

Ingrédients pour les 3 gâteaux

- 4 oeufs
- 200g de sucre en poudre
- 200g de beurre fondu
- 250g de farine
- 1cuil • à soupe de levure chimique
- 14g de cacao (poudre non sucré)

Ganache chocolat

- 150g de chocolat noir
- 100ml de crème liquide entière chaude

Glacage au sucre + vermicelles de chocolat

- 120g de sucre glace + un peu d'eau

Recette

- Cassez 4 oeufs + 200g de sucre, mélangez + 200g de beurre fondu refroidit + mélangez + levure chimique + farine tamisée + mélangez
- Versez 1/3 de la préparation dans un bol, ajoutez le cacao mélangez
- faire cuire les trois gâteaux 15 minutes chaqun à 180°
- Faire la ganache, mélangez 150g de chocolat en morceaux + crème liquide chaude + laissez fondre
- Tartinez le premier gâteau avec une couche de ganache, positionnez le deuxième au chocolat + ganache + troisième gâteau
- Mettre 15 minutes au frigo + coupez le contours
- Mélangez sucre glace + eau, répartissez le glaçage sur le gâteau
- Saupoudrez de vermicelles au chocolat + 30 minutes au frigo