

Layer cake fraises citron



Les ingrédients pour un cercle de 18 cm de diamètre:

Pour le gâteau au citron:

- 350 g de sucre
- Les zestes d'un citron non traité
- 180 g de beurre à température ambiante
- 250 ml de lait entier
- 330 g de farine
- 1 sachet de levure
- 5 blancs d'œufs

Pour la garniture aux fraises :

- 500 g de fraises
- 2 cuillères à soupe de confiture de fraises

Pour la finition :

- 200 ml de crème fleurette
- 200 g de mascarpone
- 2 cuillère à soupe de sucre

La recette:

Préchauffez votre four à 180°.

Préparez un moule à charnière en plaçant du papier sulfurisé au fond et sur les bords. (je fais tenir le papier à l'aide d'un peu de beurre fondu)

Dans le bol de votre robot, mélangez 100 g de sucre et les zestes du citron.

Ajoutez le beurre et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.

Incorporez le reste du sucre. Fouettez à nouveau.

Versez 1/4 du lait. Fouettez quelques secondes.

A vitesse réduite, versez 1/3 de la farine préalablement mélangée à la levure, fouettez, puis 1/3 du lait restant, fouettez, et ainsi de suite.

Dans un autre bol, montez les blancs en neige ferme.

Incorporez les blancs à la pâte en 4 fois en mélangeant délicatement avec une maryse.

Versez dans votre moule et enfournez à 160° pendant une heure environ.

Une fois le gâteau cuit, démoulez et laissez-le refroidir complètement.

Pendant ce temps, coupez les fraises en petits dés (pensez à en garder pour la décoration) et écrasez-les à la fourchette grossièrement dans un bol avec la confiture. Réservez.

Retirez le dessus du gâteau pour l'aplanir (avec un « cake leveler » ou un couteau à pain).

Séparez le reste du gâteau en trois disques de même hauteur.

Recouvrez deux des disques de la préparation aux fraises puis empilez les disques en finissant par celui qui n'a pas de fraises dessus.

Dans un bol froid, avec un fouet bien froid aussi, montez la crème en chantilly puis ajoutez le sucre et enfin le mascarpone.

Recouvrez le dessus et le contour du gâteau de crème. (Personnellement je n'utilise pas toute la quantité de crème pour recouvrir le gâteau, le reste sert pour une autre recette, à vous de voir pour la quantité à mettre selon vos goûts)

Décorez avec les fraises mises de côté.