



Total: 3h 0min
Préparation: 1h 45min



12 portion/s



Moyen

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Fouet
Spatule

Ingrédients

La génoise à faire 2 fois

4 oeufs
2 c. à café bombée sucre vanillé
100 gramme sucre
115 gramme farine de blé
1/2 c. à café rase grains de vanille
1 sachet de levure chimique
1 pincée sel

La chantilly vanille intérieure

350 g mascarpone
150 g crème liquide entière (30%)
1 c. à café rase vanille en grains
2 barquettes de fraise (environ 800g au total)
3 sachés de sucre vanillé

La chantilly mascarpone de recouvrement

350 g crème liquide entière (30%)
600 g mascarpone
120 g sucre

Le coulis

1 feuille de gélatine
60 g chocolat blanc
100 g crème liquide entière(30%)
1 bouteille de colorant rouge (de grande surface)

La décoration du layer cake

7 fraises de la même tailles

Préparation

Préparation :

Vous devez faire la génoise 2 fois !

-Préchauffez le four à 180 degrés
-Beurrer un moule à charnière ou un moule à manqué
-Mettre le fouet dans le thermomix puis ajouter les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, programmer 6 minutes à 37°, vitesse 4.
-Programmer à nouveau 6 minutes vitesse 4
Ajouter le sachet de levure, la farine, le sel, les grains de vanille et programmer 5 secondes vitesse 3
-enlever le fouet du thermomix et mélanger délicatement avec la spatule
-Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 25 minutes
-Démouler et laisser refroidir sur une grille (si vous n'en avez pas sur une planche à découper)
REFAIRE CETTE RECETTE UNE DEUXIEME FOIS (pour bien avoir 4 disques de génoises et non deux)

La chantilly vanille intérieure:

Mettre le fouet dans le thermomix (propre), mettre le mascarpone et la crème liquide. Mettre 1 minute vitesse 3,5
Ajouter la vanille en grains et les 3 sachets de sucre vanillé, puis mettre 25 secondes vitesse 3,5
Enlever le fouet et réserver

Montage du gâteau :

-couper les génoises en 2 pour obtenir 4 cercles de génoises
-couper les fraises en rondelles (garder 7 fraises de la même taille pour la décoration finale)
-Mettre un cercle de génoise sur un plat et étaler une couche de chantilly vanille (ou le faire à la poche à douille pour que cela soit bien uniforme)
-Mettre par dessus les rondelles de fraises (horizontalement) de manière à recouvrir toute la surface
-Recouvrir du 2ème cercle de génoise puis recommencer cette opération 2 fois après mettre le dernier cercle de génoise par dessus
-Mettre au frigo

La chantilly mascarpone de recouvrement :

-Mettre le fouet dans le thermomix et ajouter le mascarpone et la crème
-Mettre 1 minute vitesse 3,5
-Mettre le sucre
-Mettre 25 secondes vitesse 3,5
-mettre la chantilly partout sur le gâteau en lissant avec une spatule
-Mettre au frigo

Le coulis rose :

-nettoyer le thermomix
-Mettre la feuille dans un bol d'eau bien froide
-Mettre le chocolat cassé en morceaux et la crème dans le thermomix
-Mettre 2 minutes 30 à 50 ° vitesse 2
-Mettre la feuille de gélatine essorée
-Mettre 12 secondes vitesse 4
-Mettre au frigo 10 minutes

-Faire couler le coulis au centre du gateau et un peu sur les côtés et mettre au frigo

Décoration :

-Mettre la chantilly au mascarpone restante dans une poche a douille et décorer selon vos envies sur le dessus et/ ou sur les cotés ou bien comme sur la photo faire 6 cercles de chantilly autour du gateau sur le dessus et 1 cercle au milieu , puis mettre une fraise sur chaque cercle de chantilly (les 7 fraises de décoration de la même taille)

-Mettre au frigo 2h30 minimum

-Régalez vous !!



Attention:

Veillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds:** ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [Rosario37](#) **Source:** <http://www.espace-recettes.fr>