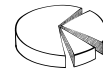




## Mon tout premier LAYER CAKE !



**Pour**  
10 pers.



**Préparation**  
1 h



**Cuisson**  
45 min

### Génoise cacao

- 1 préparation à génoise Alice Délice (voir p7)
- 6 oeufs
- 250 g sucre
- 25 g cacao non sucré

### Chantilly mascarpone

- 250 g mascarpone
- 380 g crème liquide entière 30%
- 1 gousse de vanille
- 60 g sucre glace
- 1 1 flacon de glaçage marron goût cacao 180 g (voir p7)

### Génoise cacao

- **Battre les œufs avec le sucre** idéalement au batteur électrique ou au robot.
- **Ajouter la préparation à génoise Alice Délice et les 25 g de cacao** en poudre non sucré.
- **Cuire 45 min à 175° C** dans un moule à charnière de Ø18 cm.
- **Laisser refroidir le gâteau** sur une grille en retirant la charnière.
- **Couper le chapeau** (partie gonflée) du gâteau pour obtenir un gros disque de génoise bien droit.



- **Découper ce disque** à l'aide d'un couteau à pain en 3 génoises de taille identique.

### Chantilly mascarpone

- Dans un saladier ou le bol d'un robot, **mettre le mascarpone, la crème, les grains de la gousse de vanille et le sucre glace.**
- **Monter le tout en chantilly bien ferme** au batteur électrique ou au robot.



### Montage

- **Disposer la chantilly entre les 3 disques** de génoise en couche épaisse à l'aide d'une spatule.
- **Mettre de la crème sur la spatule et lisser les bords** avec plusieurs passages. Mettre beaucoup de crème si on ne souhaite pas voir la génoise dessous.



- **Utiliser le glaçage drip cake** pour réaliser les gouttes et le glaçage sur le gâteau.
- Une fois le glaçage refroidi, **pocher des points de crème chantilly** avec ce qu'il reste, à l'aide d'une poche et d'une douille ronde de gros diamètre.
- Décorer avec des boules en chocolat crispies.