

MAST' HEURE' LOUPS

Edition spéciale 2.0



Liste des courses :

Pour le gâteau :

- 150g de beurre mou
- 550g de sucre en poudre
- 2 gros œufs
- 4 oranges bio
- 120 g de farine
- 12g de levure chimique
- 1 barquette de framboise
- 1 betterave rouge cuite
- 3 kiwis
- 2 fruits de la passion
- 2 bananes
- 1 grosse Carotte
- 2 pommes granny Smith
- 5g de sel

Pour la crème pâtissière à la Vanille :

- 250g de lait
- 40 g de sucre vanille
- 20 g de poudre de maïzena
- 1 œuf et 1 jaune
- Un peu de Vanille
- 15 g de beurre

Pour la crème vanille :

- 350g de crème liquide (35% de matière grasse)
- 120g de mascarpone
- 100g de crème pâtissière vanille (réalisée la veille ou acheté chez le pâtissier)

Liste du matériel nécessaire pour la réalisation du gâteau

- 1 moule à gâteau rond Tefal, élastomoule ou en verre
- Des saladiers, récipients...
 - 1 fouet
 - 1 cuillère en bois ou plastique
 - 1 petite Casserole
- 1 batteur, robot ou fouet électrique
- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 2 poches à douilles
- Des douilles de pâtissier pour pocher la crème

