

Tranches de fraises aériennes

Un biscuit léger, une délicieuse crème au séré et des fraises sucrées - les tranches de fraises du dernier tutoriel vidéo sont absolument délicieuses.

Chaque couche a une fonction importante dans cette pâtisserie. Les fraises sont les acteurs principaux: fruitées, sucrées, jolies à regarder. La crème n'est pas seulement fine en goût, sa consistance rend également les tranches extrêmement intéressantes. Le biscuit séduit avant tout par sa texture aérienne. La vidéo dévoile comment le concocter - un tuyau réservé aux initiés.

Biscuit

- 4 œufs séparés
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 50 g de maïzena
- ½ paquet de poudre à lever
- 3 cs d'eau minérale
- Un peu d'huile neutre

Crème au séré

- 250 g de séré
- 200 g de mascarpone
- 1 citron, zestes
- ½ gousse de vanille, la pulpe
- 1 cs de sucre en poudre

Fraises

- Environ 800 g de fraises
- Environ ½ à 1 verre (175 à 350 g) de glaçage pour gâteau aux fraises (quantité variant avec la douceur des baies)

1. Préchauffez le four à 180 °C sur mode chaleur inférieure et supérieure.
2. Battez les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse brillante.
3. Ajoutez les jaunes d'œuf en remuant délicatement.
4. Saupoudrez la poudre à lever et versez l'eau minérale, ça mousse!
5. Ajoutez la farine et la maïzena, mélangez bien.
6. Etalez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à gâteau et badigeonnez-la avec de l'huile pour éviter que le biscuit ne colle.
7. Versez la masse du biscuit sur le papier sulfurisé, lissez-la avec une spatule, puis cuisez-la au four pendant 20 à 25 minutes.
8. Mélangez les ingrédients de la crème au séré, puis réservez-la au réfrigérateur.
9. Coupez les fraises en morceaux (les petites fraises en quarts, les grosses en huitièmes) et mélangez-les au glaçage.
10. Recouvrez d'abord le biscuit refroidi avec la crème au séré et au mascarpone, puis avec le mélange aux fraises. Laissez refroidir 2 à 3 heures avant de le couper en morceaux.

Temps de préparation: environ 1 heure (sans refroidissement)