

MIROIR aux FRUITS de la PASSION

Recette Michel 19.05.2012

Pour 2 gâteaux – chacun pour environ 8/10 personnes
Four à 180/185°

- Ingrédients

Pour la Génoise

- 4 œufs
- 120 gr de sucre semoule

- 120 gr de farine

Fruits

- env. 1 kg de fruits de la passion
Avec coque marron - bien mûrs

CREME

- 300 gr de lait
- 240 gr de sucre
- 300 gr de jus de fruits
- 6 feuilles de gélatine
- 6 jaunes d'œufs
- 500 gr de crème entière

SIROP

- 60 gr de sucre
- 150 gr d'eau
- Parfum au choix

- Préparation :

- Mélanger les œufs et le sucre en fouettant pour obtenir une consistance en ruban
- Ajouter la farine
- Déposer dans le cercle ou le moule
- Cuire à 180/185° environ mn

- Cette génoise sera ensuite coupée en deux
Ce qui nous donnera donc les deux bases des gâteaux

