



## Gâteau léger, glaçage orange sanguine - mascarpone



### INGRÉDIENTS

#### Pour 4 personnes

- 200 g d'édulcorants en poudre (ou de quoi remplacer 200 g de sucre)
- 5 oeufs, à température ambiante
- 200 g de farine fermentante

#### Pour le glaçage

- 120 g de mascarpone, à température ambiante
- 80 ml de crème fraîche, froide
- 60 g de mélange d'édulcorants en poudre (ou de quoi replacer 60 g de sucre)
- 2 oranges sanguines



\* par rapport à une version sucrée

### PRÉPARATION

Mettre le mélange d'édulcorant en poudre et les œufs dans un bol. Mixer pendant 6 à 8 minutes à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange quadruple de volume et blanchisse.

Incorporer délicatement et progressivement toute la farine à l'aide d'une spatule en essayant de garder l'appareil aussi léger que possible.

Préchauffer le four à 170°C (chaleur tournante). Beurrer un plat rectangulaire à mettre au four et recouvrir le fond de papier sulfurisé. Beurrer généreusement le papier cuisson également. Verser l'appareil dans le plat et égaliser à la spatule.

Enfourner pendant 25-35 minutes jusqu'à ce que la préparation soit cuite et que la croûte soit bien dorée. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pique à brochette qui doit ressortir sèche.

Laisser refroidir pendant la préparation du glaçage.

Mixer pendant 1 minute le mascarpone avec le mélange d'édulcorants en poudre et le zeste d'une orange sanguine.

Ajouter la crème fraîche et continuer à mixer pendant 3 à 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un glaçage bien ferme. Arrêter de mixer dès que le glaçage est suffisamment ferme pour éviter que la crème ne tourne. Conserver le glaçage au réfrigérateur jusqu'à ce que tout soit prêt pour entamer la décoration.

Découper des formes rondes dans le cake à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un moule à tartelette (10 cm).

Déposer une première couche de gâteau sur une assiette, étaler une couche de glaçage et superposer une autre couche. Répéter le glaçage et la décoration selon vos envies.

Découper la 2e orange sanguine en quartiers pour décorer.

Conserver au réfrigérateur jusqu'au service.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu