



NUDE CAKE À L'ANANAS CONFIT AUX ÉPICES

Un nude cake, c'est un gâteau tout nu ;). Ça veut dire qu'on le laisse nature et qu'on le décore aussi très "nature". Celui-ci est sur une base de Molly cake et il est garni avec de l'ananas confit aux épices. Mais encore une fois, c'est vous le chef !



Pour 8 à 10 personnes

Le molly cake
(moule de 16cm)

120 à 125g d'œufs

200g de sucre

200g de farine

10g de levure

200g de crème liquide entière
très froide

Pour l'ananas confit

1 ananas

1c à café d'épices à pain d'épices

50g de sucre blond

Pour la crème fouettée au
Mascarpone

200g de Mascarpone

250g de crème liquide entière très
froide

50g de sucre





NUDE CAKE À L'ANANAS CONFIT AUX EPICES (PAGE 2/3)

La veille ou l'avant veille

REALISER LE MOLLY CAKE

- Préchauffer le four à 160°
- Dans le bol du Thermomix muni du fouet, **Blanchir les œufs avec le sucre 5mn vit 3,5.**
- Pendant ce temps, **monter la crème en chantilly à l'aide d'un fouet électrique.** dans un grand saladier et réserver.
- Retirer le fouet du Thermomix, ajouter la farine et la levure et **mélanger 20 à 30sec vit 4**
- Verser la pâte dans le saladier de chantilly et mélanger les 2 à la spatule
- Verser la pâte dans le moule (chemisé si ce n'est pas un moule en silicone)
- **Cuire 1h à 160°** (ou plus si ce n'est pas un moule en silicone ou si il n'est pas de même dimension. Se reporter au tableau de MyCake)
- Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Pendant ce temps, Préparer la compotée d'ananas

LA COMPOTE d'ANANAS AUX EPICES

- Eplucher l'ananas
- Couper l'ananas en 4 dans son diamètre et retirer le cœur.
- Couper en morceau et mettre dans le bol du Thermomix (entre 600 et 700g)
- **Hacher quelques secondes vit 5**
- Ajouter les épices et le sucre et **compoter 20mn à Varoma**
- Laisser refroidir complètement

Une fois le molly cake et la compotée refroidie et si possible la veille de la dégustation

LA CHANTILLY AU MASCARPONE

- Mettre la crème très froide et le sucre dans un grand saladier
- Fouetter au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme
- Ajouter le Mascarpone et incorporer à petite vitesse. et pas trop longtemps pour ne pas casser le mascarpone
- Réserver au frais





NUDE CAKE À L'ANANAS CONFIT AUX EPICES (PAGE 3/3)

LE MONTAGE

- Couper le gâteau en 3 dans sa hauteur (Voir courte vidéo)
- Poser un disque de pâte sur un fond de gâteau.
- A l'aide d'une poche à douille avec une grosse douille, Déposer un boudin de crème chantilly sur le tour en dépasser un peu
- Remplir le centre avec la moitié de la compotée d'ananas (le jus sera absorbé par le gâteau) 😊
- Recouvrir d'un deuxième disque de gâteau et Recommencer le garnissage
- Positionner le troisième disque et lisser le tour à la spatule

A ce stade, le gâteau peut être conservé au frigo 2 à 3 jours et même être congelé et sorti du congel la veille pour décongeler tranquillement au réfrigérateur.

LA DECO

- Recouvrir de crème, lisser le bord mais pas le dessus pour simuler un paysage enneigé
- Décoré selon vos envies avec des feuilles d'ananas, ds branches de sapin ou de romarin et des petits sujet

LE BONUS

Il est possible de confire un deuxième ananas en fines tranches dans une petite casserole avec 10% de sucre, 100g d'eau, et une cuillère d'épices à feu doux jusqu'à évaporation complète de l'eau. Ces fines tranches d'ananas feront un excellent fond d'assiette pour y déposer une part de gâteau.

Organisez-vous:

Comme je vous l'ai dit, ce gâteau est facile à vivre car il peut se congeler ou être conservé plusieurs jours au frigo. Comme pour un gâteau roulé, il est vraiment meilleur le lendemain. Pensez-y!

C'est vous le chef !

Ce gâteau est une base déclinable de mille et une façon en fonction des saisons et de vos envies

