

# Cœur au Baileys®

environ 12 pièces



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 40 Min.

**Ingrédients:****Moule en forme de cœur:****Pâte:**

- 5 œufs
- 150 g de sucre
- 1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker
- 150 g de farine
- 1 CC de Poudre à lever Dr. Oetker
- 2 CS de cacao en poudre
- 50 g de beurre liquide

**Décoration:**

- de Baileys® (Irish Cream)
- 1 sachet de Glaçage clair Dr. Oetker
- 1 sachet de Glaçage blanc Dr. Oetker

**Garniture:**

- 2.5 dl de crème
- 3 CS de sucre glace
- 2 feuilles de Gélatine en feuilles Dr. Oetker
- 70 ml de Baileys® (Irish Cream)

**1 Préliminaires:**

Couvrir le fond d'un moule en forme de cœur ou d'un moule à manqué (Ø 24 cm) de papier sulfurisé et graisser le bord avec du Spray de cuisson Dr. Oetker.

Préchauffer le four:

**Four électrique: environ 180 °C**

**Four à chaleur tournante: environ 160 °C**

**2 Pâte:**

Fouetter les œufs, le sucre blanc et le sucre vanilliné à l'aide d'un batteur électrique pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Mélanger la farine, la poudre à lever et le cacao, puis les ajouter à la préparation en les tamisant. Ajouter enfin le beurre et incorporer délicatement le tout à l'aide d'une maryse.



Verser la pâte dans le moule, enfourner à mi-hauteur dans un four préchauffé et cuire pendant env. 30 minutes.

**Four électrique: environ 180 °C**  
**Four à chaleur tournante: environ 160 °C**  
**Hauteur: mi-hauteur**  
**Temps de cuisson: environ 30 Minutes**

Sortir du four et démouler la préparation.

### 3 Décoration:

Une fois froide, couper la génoise en deux, horizontalement. Imbiber les deux parties de Baileys®. Réunir ensuite les deux génoises en les plaçant l'une sur l'autre. Préparer les glaçages en suivant les instructions mentionnées sur l'emballage. Couvrir le gâteau de glaçage clair et tracer un motif avec le glaçage blanc à l'aide d'une fourchette. Avant que le glaçage ne se fige, retirer délicatement la partie supérieure du gâteau à l'aide d'une assiette ou d'un plat.

### 4 Garniture:

Battre la crème avec le sucre glace. Préparer la gélatine en suivant les instructions mentionnées sur le paquet, réchauffer avec du Baileys à la place de l'eau, et délayer délicatement dans la crème. Verser le tout dans une poche munie d'une large douille et répartir la crème sur la génoise d'au-dessous en effectuant des mouvements circulaires. Déposer délicatement l'autre génoise par dessus et presser légèrement. Réserver au froid avant de servir.

