


Papillons

environ 8 pièces

 simple up to 40 Min.**Ingrédients:****Moule démontable (Ø 24 cm):****Pâte:**

4 œufs
4 CS d'eau
130 g de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr. Oetker
1 prise de sel
70 g de farine
1 CC de Poudre à lever Dr. Oetker
60 g d'Epifin Dr. Oetker
20 g de cacao en poudre , amer

Garniture:

2 dl de crème
2 sachets de Sucre Vanillé Dr. Oetker
environ 150 g de fraises

Décoration:

2 fraises , grandes
1 paquet d'Ecritures décoratives Glamour Dr. Oetker

1 Préliminaires:

Couvrir le fond d'un moule à manqué (Ø 24 cm) de papier cuisson et graisser le bord de Spray avec du cuisson Dr. Oetker. Pour env. 8 pièces.

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 180 °C

Four à chaleur tournante: environ 160 °C

2 Pâte:

Mélanger à l'aide d'un batteur électrique les oeufs, l'eau, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Mélanger la farine, la poudre à lever, l'Epifin et le cacao. Les ajouter à la pâte en les tamisant, puis mélanger délicatement avec une spatule souple.

Verser la pâte dans le moule préparé et cuire dans la partie inférieure du four pendant env. 25 minutes.

Four électrique: 180 °C

Four à chaleur tournante: 160 °C

Hauteur: rainure inférieure

Temps de cuisson: environ 25 Minutes

Sortir le plat du four, démouler la génoise et laisser refroidir. Découper la génoise horizontalement en quatre parties d'env. ½ cm d'épaisseur. Dans ces épaisseurs, découper 16 cercles (Ø 8 cm) à l'aide d'un emporte-pièce et les recouper en deux.

3 Garniture:

Battre la crème avec le sucre vanillé jusqu'à obtenir une crème fouettée. Puis la verser dans une poche à douille et découper un petit embout de celle-ci. Prendre la moitié des demi-cercles. Réunir les demi-cercles deux par deux, les placer l'un contre l'autre avec la partie arrondie vers l'intérieur, afin de réaliser les ailes des papillons, puis répartir la crème. Couper les fraises en tranches et les disposer sur la crème. Couvrir avec l'autre moitié des demi-cercles en appuyant légèrement.

4 Décoration:

Avec le reste de la crème, former une pointe au centre et décorer avec un quartier de fraise. Selon les envies, dessiner des motifs sur les ailes des papillons avec l'écriture décorative.

Conseils

- La génoise est plus facile à découper après avoir reposé toute une nuit au réfrigérateur.