

Bavarois aux spéculoos

Préparation : 60 min

Cuisson : 18 min

Repos : 3 heures

Quantité : 8 personnes

Ingredients

Pour la génoise :

- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 25 cl de lait de soja vanille (pour faire cailler)
- 3 cl d'huile
- 7 g de vinaigre de cidre
- 1 g de bicarbonate de soude
- ½ sachet de levure chimique

Pour la mousse :

- 30 g de sucre
- 20 cl de lait (végétal!)
- 100 g de spéculoos
- 20 g de cacao en poudre
- 180 g d'aquafaba
- 2 g d'agar-agar

Préparation

Pour la génoise :

Préchauffer le four à 160°C.

Mettre le vinaigre de cidre dans le lait pour le faire cailler.

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate de soude.

Ajouter l'huile au lait caillé puis ajouter les liquides aux solides.

Étaler la pâte dans un cercle.

Faire cuire pendant 18 min.

Pour la mousse :

Faire chauffer le lait et le sucre.

Ajouter les spéculoos.

Ajouter le cacao en poudre.

Ajouter l'agar-agar.

Monter l'aquafaba en neige

Ajouter l'aquafaba au mélange.

Étaler la mousse sur la génoise.

Laisser prendre au frais pendant au moins 4 heures.

Conserver au frais.

Catégorie : Entremets

Samedi 16 novembre 2019

mimmydou.fr