

Portion
pour 30 jaffa cakes

Préparation
3 heures

Cuisson
15 minutes

Attente
—

Valpi**bio**

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Jaffa Cakes

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour la génoise :

▲ 100g de **Mix Génoise Valpibio** ▲
6 œufs ▲ 100g de sucre ▲ 60g de sucre
glace ▲ 1 pincée de sel

Pour la garniture :

▲ ½ pot de marmelade à l'orange sans
gluten ▲ 0,5g d'agar-agar ▲ 1 orange
▲ 1 sachet de sucre vanillé ▲ 200g de
chocolat noir ▲ 10g de beurre

- > Préparez votre génoise selon notre recette « base génoise ».
- > Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez une cuillère à café de pâte pour former des petits ronds. Enfourez pendant 10 à 15 minutes à 180°C (th.6).
- > Pour la garniture, disposez dans une casserole la marmelade, l'agar-agar, le jus de l'orange et le sucre vanillé.
- > Portez à ébullition puis baissez à feu doux en mélangeant pendant 1 minute. Laissez refroidir.
- > Une fois que les génoise sont sorties du four et refroidie, disposez le mélange dessus et laissez reposer au frais pendant 2h.
- > Faites fondre le chocolat et le beurre dans une casserole et déposez-en sur le dessus de chaque génoise. Laissez reposer au frais avant de déguster.