

Despacito

Ingredients
Génoise au cacao
3 oeufs
80g de sucre
80g de farine
20g de cacao non sucré
Sirop d'imbibage
80g de lait entier
30g de sucre
1cuillère à café de café en poudre
Mousse au chocolat
50g de chocolat noir
100g de chocolat au lait
310g de crème liquide entière

Génoise au cacao

- Pour un cercle de 20cm -

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacao en poudre puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin .

Enfourner pour 15 minutes

Sirop d'imbibage

Mousse au chocolat

Dans le bol du thermomix mettre les chocolats 10s/vitesse 7

Rcler les bords

Ajouter 70g de crme 2min/70C/vitesse 1.5

Laisser tidir.

Monter le reste de la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Verser sur la gnoise l'intrieur du cercle et mettre au frais 6h

Dessins

60g de chocolat noir fondu au bain marie

Mettre dans un cornet ou une poche pour faire les dessins comme sur la photo

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr