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

Battreles oeufs et le sucre pendant au moins 8min pourque le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine et le cacaodlicatement avec l'aide d'une spatulejusqu' obtention d'une pte homogne.

Enfourner 15 minutes

Sirop d'imbibage

Mousse au chocolat

Faire chauffer 70g de crme et les chocolats en morceaux sur ffeu doux jusqu' ce que les chocolats soient compltement fondus.

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