



Heart cake aux 3 chocolats

Ingredients

Biscuit cuillère

200g de farine

8 oeufs

200g de sucre

Ganache chocolat noir

180g de crème liquide entière

60g de chocolat noir

Ganache au chocolat lait

160g de crème liquide entière

80g de chocolat au lait

Ganache de chocolat blanc

150g de crème liquide entière

100g de chocolat blanc

Sirop d'imbibage

120g de sucre

120g d'eau

Biscuit cuillère

Préchauffer le four 170C

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (mi-chemin et la fin), mélanger ensuite les jaunes aux blancs bien fermes et pour finir incorporer la farine la maryse.

Étaler la pâte sur 2 plaques grises.

Mettre au four environ 10 minutes

Laisser refroidir puis découper les 2 coeurs l'aide des gabarits

Imbibes avec le sirop l'aide d'un pinceau

Ganache montée au chocolat

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crème liquide chaude en 3 fois, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, laisser au réfrigérateur une nuit.

Faire les 3 préparations de la même façon.

Le lendemain monter les crèmes au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre dans une poche douille et garnir les coeurs.

Décorer comme il vous plaît

Sirop d'imbibage

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble

Aller jusqu'à ébullition, puis laisser 2 minutes feu doux



Heart cake aux 3 chocolats

