

Gâteau mousse Toblerone

Ingredients
Gâteau au cacao
2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de sucre
85g de farine
15g de cacao non sucré
6g de levure chimique
Mousse Toblerone
160g de lait
240g de Toblerone
4g de gélatine
250g de crème liquide entière

Gâteau au cacao

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser dans un moule de 20cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Mousse au Toblerone

Mettre la glatie tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait et y faire fondre les Toblerones

Hors du feu, ajouter la glatine essore et laisser tidir

Fouetter la crme liquide jusqu'au bec d'oiseau

Puis l'incorporer dlicatement la prparation prcdente, en 3 fois

Montage

Munir le cercle de 20cm d'un rhodoïd

Dans le fond dposer le biscuit au cacao

Verser la mousse Toblerone dessus

Mettre au conglateur 6h