



Gâteau mousse chocolat et framboises

Ingredients

Biscuit cacao

2 oeufs
85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de sucre
4g de levure chimique
90g de beurre
30g de lait

Mousse au chocolat

150g de chocolat au lait
3g de gélatine
90 + 230g de crème liquide entière
150g de framboises

Biscuit cacao

Préchauffer le four à 180°C

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 mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur un tapis à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer avec le cadre de 20cm

Mousse chocolat

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire fondre le chocolat avec les 90g de crème liquide au micro onde ou au bain marie

Essorer la gélatine et l'incorporer au mélange chocolat/crème

Monter le reste de crème liquide en chantilly

Incorporer la chantilly, délicatement, en 3 fois, au mélange précédent

Montage

Dans le cadre, munit d'un rhodoïd, poser le biscuit

Verser la moitié de la mousse au chocolat

Recouvrir de framboises (fraîches ou congelées)

Mettre le reste de mousse au chocolat

Laisser au congélateur 4h

Démouler et laisser décongeler au frais environ 4h
