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 -

Préchauffer le four à 180°C

Battre les ?ufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine et le cacao délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu?à obtention d?une pâte homogène.

Enfourner 15 minutes

Sirop d'imbibage

Mousse au chocolat

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

Laisser tiédir.

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

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser sur la génoise à l'intérieur 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