



## 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 à 170°C

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

Étaler la pâte sur 2 plaques à génoise.

Mettre au four environ 10 minutes

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

Imbiber avec le sirop à 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 à 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 à feu doux



## Heart cake aux 3 chocolats