



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

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 dans un moule de 20cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et démouler

Mousse au Toblerone

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait et y faire fondre les Toblerones

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et laisser tiédir

Fouetter la crème liquide jusqu'au bec d'oiseau

Puis l'incorporer délicatement à la préparation précédente, en 3 fois

Montage

Munir le cercle de 20cm d'un rhodoïd

Dans le fond déposer le biscuit au cacao

Verser la mousse Toblerone dessus

Mettre au congélateur 6h

