

Merveilleux café - chocolat

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 150g de sucre semoule
- 150g de sucre glace
- 30g de cacao
- 50g de sucre glace
- 30g de Trablit
- 150g de mascarpone

Préparation

1. A part, mélangez les deux types de sucre.
2. Quand les blancs commencent à raffermir, ajoutez petit à petit les sucres (attendez que chaque cuillère de sucre soit bien incorporée aux blancs avant d'en ajouter une nouvelle).
3. Une fois tout le sucre incorporé et la meringue bien ferme, lisse et brillante, ajoutez le cacao en poudre non sucré et incorporez-le délicatement à l'aide d'une maryse.
4. Une fois la meringue homogène, pochez trois cercles de 18cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Placez dans le four préchauffé à 100°C pendant environ 1h.
6. Quand les meringues ont refroidi, préparez la chantilly : commencez à battre la crème liquide.
7. Quand elle commence à être ferme, ajoutez le sucre glace, puis le mascarpone et enfin le trablit.
8. Si vous n'en avez pas vous pouvez utiliser de l'extrait de café ou même un café très serré, mais dans ce cas-là je ne connais pas les quantités donc ajoutez le café au fur et à mesure en goûtant la chantilly à chaque ajout.
9. Réservez la chantilly au frais en attendant le montage.
10. Montage : QS de copeaux de chocolat Facultatif : décors en chocolat (j'ai réalisé des cercles en chocolat de deux tailles différentes pour décorer mon gâteau).
11. Sur la première plaque de meringue, pochez de la chantilly café.
12. Recouvrez avec une deuxième plaque de meringue, à nouveau de la chantilly puis recouvrez la chantilly de copeaux de chocolat.
13. Enfin, déposez la dernière plaque de meringue puis recouvrez tout le gâteau de chantilly.
14. Saupoudrez le pourtour de copeaux de chocolat, puis décorez selon vos envies : avec du chocolat, des meringues, de la chantilly... puis dégustez !
15. ;-) (Le gâteau doit bien sûr être conservé au réfrigérateur).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com