

## Opéra au Mascarpone Café

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

### Ingrédients:

#### *Biscuit Joconde :*

|                    |            |
|--------------------|------------|
| - AMANDES HACHÉES  | 250g       |
| - SUCRE IMPALPABLE | 200g + 30g |
| - OEUF(S)          | 6          |
| - FARINE           | 30g        |

#### *Garniture :*

|                   |      |
|-------------------|------|
| - MASCARPONE      | 350g |
| - SUCRE SEMOULE   | 60g  |
| - EXTRAIT DE CAFÉ | 15g  |

#### *Sirop :*

|                 |        |
|-----------------|--------|
| - CAFE FORT     | 15g    |
| - SUCRE SEMOULE | 40g    |
| - EAU           | 100 ml |

#### *Ganache et glaçage :*

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| - CHOCOLAT FONDANT | 50g + 50g |
| - BEURRE           | 20g + 20g |
| - CRÈME FRAICHE    | 40g       |

### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.

#### *Pour le biscuit joconde :*

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Mélangez la poudre d'amande avec 200g de sucre impalpable.
- D'un autre côté, fouettez les blancs en neige ferme et ajoutez-y 30g de sucre impalpable pour former une meringue.
- Tamisez le mélange aux amandes ainsi que la farine à la meringue et mélangez à la spatule.
- Incorporez les 6 jaunes d'œufs fouettés.
- Coulez la pâte de façon uniforme en épaisseur, sur une grande plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes.
- Sortez du four et coupez-la en 4 parts égales.

*Pour le sirop :* portez à ébullition l'eau avec le café et 40g de sucre dans un caquelon pendant 10 minutes. Réservez.

*Pour la garniture :* mélangez au fouet le mascarpone avec l'extrait de café et 60g de sucre semoule.

*Pour la ganache :* faites fondre doucement au micro-onde pendant 45-50 secondes, 50g de chocolat noir avec 20g de beurre. Ajoutez la crème et replacez au micro-onde pendant 20 secondes. Mélangez et homogénéisez. Laissez refroidir quelque peu.

*Pour le glaçage :* faites fondre doucement au micro-onde pendant 45-50 secondes, 50g de chocolat noir avec 20g de beurre. Mélangez et homogénéisez. Laissez refroidir quelque peu.

#### *Montage :*

- Déposez une part du biscuit joconde sur un plateau. Enduisez-la de sirop au pinceau. Recouvrez de façon uniforme avec la crème mascarpone-café.
- Déposez une seconde part de biscuit, enduisez-la de sirop et étalez la ganache.
- Couvrez d'une troisième partie de biscuit, nappez de sirop puis recouvrez du reste de crème mascarpone-café.
- Déposez enfin la dernière part de biscuit. Enduisez-la du reste de sirop et étalez le glaçage au pinceau.
- Placez au frigo pour 45 minutes.
- Après ce temps, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez les bords du gâteau afin d'obtenir la forme finale souhaitée.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

