

## Gâteau Chocolat Blanc et Cappuccino

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 3 jours

### Ingrédients:

#### Pour le biscuit au chocolat :

- OEUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	150g
- FARINE	100g
- SEL	une pincée
- CACAO AMER EN POWDRE	50g

#### Bavarois au chocolat blanc :

- CHOCOLAT BLANC	180g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- LAIT	20 cl
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- SUCRE SEMOULE	40g
- GELATINE	3 feuilles

#### Bavarois au café :

- LAIT	15 cl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	70g
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- CAFÉ	1 c à soupe soluble
- CAPPUCCINO	1 c à soupe
- GELATINE	3 feuilles

#### Garniture :

- CHOCOLAT FONDANT	120g
- HUILE D'ARACHIDE	½ c à café

### Recette:

- Préparation du biscuit : Battez les œufs avec le sucre au robot, triple de volume et blanchissent.
- Arrêtez le robot et incorporez délicatement la farine, le cacao et la pincée de sel.
- Versez la pâte dans un moule à manquer beurré et fariné (ou papier sulfurisé).
- Enfourez à 180°C pendant 20 minutes (vérifiez la cuisson avec un couteau au centre).
- Laissez refroidir puis démoulez et coupez en 2 dans le sens de l'épaisseur.
- Pour le bavarois au chocolat blanc, placez la gélatine dans un peu d'eau froide.
- Faites tiédir le lait dans une casserole.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.
- Versez le lait petit à petit et mélangez.
- Remplacez le tout dans la casserole et faites épaissir la crème anglaise sans la laisser bouillir.
- Concassez le chocolat blanc et versez la crème anglaise épaissie sur celui-ci.
- Mélangez pour faire fondre le chocolat.
- Ajoutez la gélatine essorée, fouettez et laissez refroidir.
- Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange précédent.
- Dressez le premier disque de biscuit au chocolat dans un moule à manquer à haut bord (en plastique amovible) puis versez la crème pour former une première couche crémeuse du gâteau.
- Réservez au frais une nuit.



- Pour le bavarois au café, portez à ébullition le lait avec le café et le cappuccino.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis versez le mélange au café chaud.
- Placez la gélatine dans un peu d'eau froide.
- Remplacez le tout dans la casserole et faites épaissir la crème anglaise sans la laisser bouillir.
- Ajoutez la gélatine essorée et laissez tiédir.
- Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange au café.
- Sortez la première partie du gâteau et déposez au sommet le second disque de biscuit chocolaté.
- Versez ensuite la crème au café et remplacez au frais pour que la crème prenne.
- Réservez au frais une nuit.
- Pour la garniture, faites fondre doucement le chocolat noir avec l'huile au micro-onde. Formez par exemple de fines plaques pour coller sur le contour et garnissez le sommet comme vous le souhaitez.