

Gâteau Brésilien Despacito au Café

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

Pour le gâteau :

- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	180g
- FARINE	180g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- CAFÉ SOLUBLE	1 c à soupe
- LAIT	10 cl
- EXTRAIT DE CAFÉ	1 c à café

Pour la crème :

- CRÈME FRAICHE	40 cl + 20 cl
- CAFÉ SOLUBLE	2 c à soupe
- MAIZENA	35g
- GELATINE	1 feuille (2g)

Pour la déco :

- CRÈME FRAICHE	30g
- CHOCOLAT FONDANT	50-60g
- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	pour la déco

Recette:

- Préchauffez le four à 175°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce le mélange blanchisse et double de volume.
- Intégrez ensuite la farine tamisée, la levure puis le café soluble.
- Chemisez de papier sulfurisé un moule à manquer. Beurrez et farinez les bords.
- Versez le mélange dans ce moule puis enfournez pour 30-35 minutes (surveillez la cuisson).
- Sortez le gâteau et laissez complètement refroidir.
- Encerclez le gâteau avec le bord du moule à manquer auquel vous ajouterez un film plastique semi-rigide.
- Chauffez le lait au micro-onde. Ajoutez l'extrait de café et badigeonnez généreusement le gâteau de ce mélange.
- Faites ramollir la gélatine dans un fond d'eau froide.
- Dans un caquelon, faites dissoudre la maïzéna dans 40 cl de crème fraîche. Ajoutez le café soluble puis portez doucement à ébullition, introduisez la feuille de gélatine essorée puis maintenez l'ébullition pendant 2 minutes en fouettant continuellement. Laissez ensuite refroidir la crème formée.
- Montez les 20 cl de crème restant en chantilly ferme.
- Lorsque la crème de café est refroidie, fouettez-la énergiquement puis intégrez-y délicatement la chantilly.
- Répartissez enfin la crème sur le gâteau et lissez à la spatule. Réservez au frais.
- Faites fondre le chocolat noir dans 30g de crème fraîche et remplissez une seringue avec ce mélange.
- Réalisez des lignes de chocolat parallèle sur le sommet du gâteau. Passez un cure-dent dans un sens puis dans l'autre perpendiculairement à ces lignes de chocolat afin d'obtenir un dessin uniforme (nettoyez le cure-dent entre chaque trait).
- Décorez enfin les bords afin des grains de café en chocolat.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Chauffez légèrement la lame du couteau avant de découper.

