**Gâteau 2 choco et sa déco "sac de billes"**

Le gâteau est composé de deux couches de génoise au chocolat, au milieu desquelles on trouve un bavarois au chocolat blanc.

La veille : préparer le gâteau + le sac de billes

Le jour J : placer la génoise du dessus + la déco

**Pour la génoise :**

* 4 œufs (dont 2 à clarifier)
* 100g + 20 g de sucre
* 30 g de farine
* 25 g de cacao en poudre

Dans une bassine en inox, battre au fouet deux oeufs entiers plus deux jaunes et 100g de sucre.

Réserver les deux blancs restants.

Faire chauffer le mélange au bain marie. Battre au fouet jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 40°. Il doit être tiède et surtout ne pas frémir.

Dès que le mélange est à bonne température, retirer la bassine du feu et mélanger au batteur jusqu'à obtention d'une mousse. Les jaunes doivent être totalement blanchis et avoir triplé de volume.

Incorporer la farine, et le cacao.

Préchauffer le four à 210° (th 7). 

Monter les blancs en neige. Incorporer les 20 g de sucre lorsqu'ils commencent à mousser. Ils ne doivent pas être trop fermes. 

Mélanger au fouet 1/5e du 1er mélange aux blancs montés afin de détendre la préparation. Incorporer le reste du 1er mélange en soulevant délicatement à la spatule. 

Etaler la préparation sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé (ou sur la Flexipat de Demarle). Tapoter légèrement.

Faire cuire 11 min à 210°

Démouler quelques minutes après cuisson.

Découper la génoise chocolat en deux et mettre une moitié dans le cadre rectangle lui-même posé sur le plat de service.

Réserver l'autre moitié (enveloppée dans du film transparent).

**Pour le bavarois au chocolat blanc :**

* 3  jaunes d'œuf
* 45g de sucre
* 200g de chocolat blanc pâtissier
* 20cl de crème liquide entière
* 20cl de lait
* 3 feuilles de gélatine

Dans un saladier, faire blanchir les jaunes avec le sucre. Faire tiédir le lait puis le verser doucement sur les œufs en mélangeant.

Remettre le tout dans la casserole et cuire la crème anglaise sans la faire bouillir.

Hacher le chocolat.

Quand la crème anglaise nappe la cuillère, la verser sur le chocolat.  
Bien mélanger, le mélange doit être homogène.

Ajouter la gélatine, que vous aurez préalablement mis dans de l'eau froide puis bien essoré.  
Mélanger le tout.

Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation.

Verser le bavarois blanc sur la génoise placée dans le cadre.

Placer au frais pour la nuit.

Le lendemain, quand le bavarois est bien pris, poser par dessus le deuxième rectangle de génoise au chocolat.

Puis, retirer le cadre et réserver au frais le temps de préparer la déco.

**Pour la déco :**

La veille :

Etaler un disque de pâte d'amande, d'environ 15 à 20 cm de diamètre.

A l'aide d'un cure-dent, percer des trous au bord du disque à intervalle régulier.

Dérouler un réglisse et passer le brun de réglisse dans les trous : dessus, dessous, dessus, etc.

Le but est de simuler les cordons d'une bourse.

Fabriquer une boule avec du papier alu enveloppé dans du film transparent. La boule va servir de gabarit : on l'enveloppe délicatement avec le disque de pâte d'amande, attention, c'est fragile.

Ensuite, poser la bourse sur un côté (sur une surface saupoudré de sucre glace) comme si elle était tombé et laissé sécher toute la nuit à température ambiante.

Jour J :

Retirer délicatement la boule d'alu : le sac a pris la forme et est bien creux.

Verser une grosse poignée de dragibus à l'intérieur du sac.

Poser le sac sur le gâteau et compléter par quelques dragibus éparpillés.

