

Gâteau de printemps aux framboises et au chocolat blanc



Ingrédients pour un gâteau pour 10/12 personnes:

Les 2 biscuits:

8 oeufs
240g de sucre
240g de farine
100g de beurre
3 cuillères à soupe d'eau de fleur
d'oranger (facultatif)

La ganache au chocolat blanc:

250g de chocolat blanc

500ml de crème liquide entière
450g de framboises surgelées

Déco:

1 paquet de fingers chocolat
pâte d'amande verte
pâte à sucre blanche ou petits
décors en sucre
chocolat blanc râpé
quelques framboises

Préparation:

Biscuits:

- Casser les oeufs dans un saladier et mélanger avec le sucre. Placer le saladier dans un bain-marie et fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange fasse un ruban. Ajouter la farine puis le beurre fondu tiédi. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse. Verser la pâte dans deux moules de diamètre et cm. Enfourner à 180°C pour 25 à 35 minutes selon la taille de vos moules. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau qui doit ressortir propre et sèche. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Ganache au chocolat blanc:

Faire fondre le chocolat blanc coupé en petits morceaux au bain-marie. Faire chauffer 150ml de crème puis la verser en 3 fois sur le chocolat. A l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement en décrivant de petits cercles entre chaque

tiers. Laisser refroidir. Battre les 350ml de crème liquide entière très froide en chantilly puis l'incorporer délicatement à la préparation au chocolat. Filmer et réserver au réfrigérateur quelques heures.

- Framboises:

Placer les framboises surgelées au réfrigérateur la veille afin de les laisser décongeler tranquillement (ce qui permettra de retirer le jus).



- Montage du gâteau:

Couper chaque biscuit en deux. Couvrir chaque fond de ganache puis répartir les framboises. (garder assez de ganache pour pouvoir recouvrir le gâteau!). Déposer la partie supérieure du biscuit. Placer le petit biscuit sur le plus gros en le centrant. (J'ai placé mon premier biscuit sur un disque de carton de pâtisseries posé sur un fond de moule à tarte amovible, ce qui va me permettre de pouvoir le faire glisser sur un plat de service propre une fois terminé).

- Décoration:

Colorer le reste de ganache avec quelques gouttes de colorant alimentaire (pour un vert pastel, j'ai mis 4 gouttes de jaune + 4 gouttes de bleu pour environ les 2/3 de la ganache). Recouvrir toute la pièce montée à l'aide d'une spatule. Puis décorer selon votre imagination et le thème choisi.....



