

DOUCEUR FRAMBOISES ET CŒUR VANILLE

Sans thermomix

Pour la Gênoise au chocolat :

- * 100g sucre
- * 100g farine
- * 1 sachet de levure chimique

- * 4 œufs
- * 80g chocolat noir

Préparation :

Préchauffer le four à 180.
Faire fondre au bain-marie le chocolat noir et bien le lisser.
Séparer les blancs des jaunes.
Monter les blancs en neige
Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Incorporez délicatement le chocolat.
Incorporer délicatement les blancs puis la farine et la levure chimique.
Étaler la préparation sur deux plaques et enfourner 10/15 minutes.
A la sortie laisser refroidir sur une grille.
A l'aide d'emporte-pièce découpé des disques de génoise, il en faut deux par dessert pour une version individuel. Sinon utiliser un grand emporte pièce.
Réserver.

Avec le thermomix la génoise

- Mettre le fouet dans le bol, les œufs, le sucre.
- Programmer 15 mn / 37° / vit 3
 - Pendant ce temps tamiser la farine, et la levure.
- Incorporer le chocolat fondu au micro ondes (environ 1 mn) (à réadapter selon micro ondes de 30 secondes en 30 secondes) Par le haut du bol.
- Mettre le mélange tamis (farine levure) dans le bol
 - Mélanger 1 mn / vit 3
 - Verser la préparation sur une grande plaque.
- Cuisson 10 à 15 mn en surveillant bien votre four.

Mousse mascarpone vanillée :

- * 120g mascarpone
- * 200g crème liquide entière
 - * 10cl lait
 - * 70g sucre
- * 1 gousse de vanille de mon partenaire cap d'ambre vanille

* 4 feuilles de gélatine (il y en avait trois mais cela ne tenait pas assez alors je vous conseil 4)

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.

Monter la crème liquide ainsi que le sucre en chantilly.
Ajouter le mascarpone et continuer de battre.
Réserver au frais.

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée.
Une fois chaude, passé au tamis pour enlever petits grains.

Hors du feu, incorporer la gélatine ramollie et essorée.
Laisser tiédir.
Mélanger à la chantilly délicatement.

Puis et verser sur le disque de génoise au chocolat. Réserver au frais afin que cette mousse commence à prendre.

Mettre un second disque de génoise au chocolat, sur la crème et appuyer légèrement.
Réserver au frais

Pour la Mousse framboise :

- * 200g framboises fraîches ou surgelées (pour moi)
- * 200g crème liquide **entière**
 - * 50g sucre glace
 - * 50g sucre
- * 4 feuilles de gélatine

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.
Mixer les framboises et les passer au chinois ou pas pour éliminer les grains.

Mettre la purée de framboises dans une casserole avec le sucre et faire chauffer.
Aux premières ébullitions, retirer du feu et ajouter 4 feuilles de gélatine ramollies et bien essorées.

Laisser tiédir

Monter la crème en chantilly, y ajouter le sucre glace en deux fois

Incorporer la chantilly aux framboises.

Mettre dans une poche à douille et décorer sur le disque de génoise au chocolat.

Mettre deux heures au frais (pour permettre à la mousse de se raffermir)

J'avais peur que tout s'écroule, quelle idée! J'ai donc décidé de prendre des fingers et de bloquer le tout avec une petite bande plastique (rhodoïd) récupérée autour d'un gâteau industriel !

Quelques petites billes en chocolat en plus sur le dessus.

myhomemadecook.com