



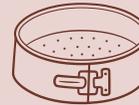
Conseils

Le passage au réfrigérateur de la génoise chaude (non démoulée) permet au biscuit, qui est encore très mou à la sortie du four, d'obtenir une consistance parfaite.



En mélangeant tout d'abord une petite quantité de blancs en neige avec la mousse, il sera plus facile d'incorporer le reste des blancs et la crème fouettée et d'obtenir une masse légère et aérée.

Gâteau-mousse Caotina®



Pour un moule à charnière
18 cm Ø, bords graissés



Préparation
50 minutes



Cuisson
12 minutes



Mise au frais
4 – 6 heures

Il te faut...

Génoise

- 50 g de beurre
- 25 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de Caotina Noir en poudre
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 50 g de farine blanche
- ½ cc de levure chimique

Mousse

- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre
- 50 g de Caotina Original en poudre
- 80 g de chocolat noir fondu
- 3 feuilles de gélatine
- 2 cs d'eau frémissante
- 3 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 2 dl de crème entière fouettée ferme

Décor

- 2 dl de crème entière
- 1 sachet de soutien crème
- 1 cs de sucre glace
- 20 g de chocolat noir, en copeaux fins

C'est aussi simple que cela...

- ♥ Génoise: faire fondre le beurre, laisser refroidir un peu
- ♥ Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à l'obtention d'une masse claire et mousseuse, puis ajouter le Caotina Noir et le beurre.
- ♥ Battre les blancs en neige avec le sel. Mélanger la farine avec la levure chimique, puis l'incorporer avec les blancs en neige à la masse au chocolat. Verser la pâte dans le moule graissé.
- ♥ Cuisson: 12 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four et laisser refroidir dans le moule.
- ♥ Mousse: mélanger les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse claire et mousseuse. Incorporer le Caotina Original et le chocolat.
- ♥ Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min., l'égoutter, la faire fondre dans l'eau frémissante, l'ajouter à la masse en la tamisant, bien mélanger.
- ♥ Monter les blancs en neige ferme avec le sel, les incorporer délicatement à la crème fouettée. Verser la mousse sur la génoise, couvrir puis laisser prendre 4 à 6 h au réfrigérateur.
- ♥ Décoration: mettre le gâteau sur un plat à tarte. Fouetter la crème avec le soutien crème, ajouter le sucre glace, répartir sur le gâteau et décorer avec les copeaux de chocolat.