

Bouquet chocolat-framboises

Un gâteau époustouflant...mais à effeuiller tendrement. Chocolat-framboise, un duo qui fera fondre toutes les mamans assurément!

environ 6 - 8 personnes



● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à manqué (ou moule à charnière démontable) de diam. 18 cm
papier cuisson
1 pinceau fin

Pour la pâte:

250 gr. de beurre pommade (mou)
250 gr. de sucre
6 oeufs
50 gr. de cacao en poudre
300 gr. de farine de blé
3 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
100 gr. de copeaux de chocolat

Pour la ganache:

300 ml de crème fraîche liquide
300 gr. de chocolat noir

Pour la décoration et le glaçage:

1 c. à s. de cacao en poudre
feuilles non traitées (feuilles de lierre ou de roses par ex.)
200 gr. de chocolat noir ou chocolat de couverture
150 gr. de framboises fraîches

- ① Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- ② Tapissez le fond d'un moule à manqué (ou moule à charnière démontable) d'une feuille de papier cuisson.

- ③ Préparation pour la pâte :

Dans un récipient, travaillez le beurre au batteur électrique. Rajoutez progressivement le sucre. Puis incorporez les œufs un à un.

- ④ Mélangez le cacao en poudre, la farine et la levure chimique et incorporez en 2 temps à la préparation. Ajoutez les copeaux de chocolat.

- ⑤ Versez la pâte dans le moule et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

6 Préparation de la ganache :

Hachez grossièrement le chocolat. Faites chauffer la crème à feu doux dans une casserole sans la faire bouillir, puis incorporez les copeaux de chocolat. Laissez refroidir env. 1 min. Remuez à l'aide d'un fouet jusqu'à dissolution complète des copeaux. Placez au frais jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Plus la ganache est froide, plus elle sera épaisse. Divisez la ganache en deux portions.

7 Tranchez le gâteau en 3 disques dans son épaisseur.

8 Répartissez la 1ère portion de ganache sur 2 disques. Superposez les disques recouverts de ganache et terminez en posant le 3ème disque. Étalez le reste de ganache sur le gâteau. Saupoudrez généreusement de cacao en poudre.

9 Préparation du glaçage, pour réaliser des feuilles en chocolat :

Hachez grossièrement le chocolat. Faites fondre 1/3 des morceaux de chocolat au bain-marie. (la température du bain se situe à 40°C env.) Hors du feu rajoutez le reste des morceaux et remuez. Refaites fondre au bain-marie et remuez jusqu'à obtention d'une consistance brillante.

10 Lavez les feuilles et séchez-les avec du papier absorbant. A l'aide d'un petit pinceau, étalez une fine couche de glaçage sur les feuilles. Disposez les feuilles sur du papier cuisson et laissez prendre. Retirez délicatement les feuilles de roses.

11 Décoration :

Décorez le gâteau de framboises fraîches et de feuilles en chocolat.