


Délices au chocolat

Un gâteau qui cache bien son jeu ! Sous un double biscuit au chocolat et aux noisettes, se cache un coeur de crème fouettée.

environ 8 pièces

 difficile

 up to 40 Min.



- 1 Beurrez la plaque dans les coins et au centre et tapissez-la d'une feuille de papier cuisson. Cassez le chocolat en morceaux puis hachez-le finement. Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine, la fécule, la levure chimique, les noisettes en poudre puis ajoutez le cacao et mélangez-bien.

- 3 Dans un autre récipient, battez le beurre (ou la margarine) en pommade au batteur électrique à vitesse rapide. Ajoutez successivement le sucre, le sel, le sucre vanillé et mélangez bien. Travaillez jusqu'à obtention d'une masse homogène.

- 4 Ajoutez les œufs un à un (un œuf toutes les 30 sec.) puis incorporez le mélange en 3 temps à la première préparation et travaillez à vitesse moyenne. Ajoutez le lait, puis le chocolat râpé.

Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson de 30 x 40 cm
papier cuisson
emporte-pièce en forme de cœur d'env. 9 cm.
1 emporte-pièce en forme de cœur d'env. 4-6 cm.

Pour la pâte:

100 gr. de chocolat au lait et noisettes
50 gr. de farine de blé
50 gr. de fécule de maïs
1 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
100 gr. de noisettes en poudre
40 gr. de cacao en poudre non sucré
250 gr. de beurre pommade (mou) ou margarine
150 gr. de sucre
1 gr. de sel
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
3 oeufs
3 c. à s. de lait

Pour la garniture:

2 c. à s. de sucre glace
1 sachet de Mon Cremfix Dr. Oetker
500 ml de crème fraîche liquide

Pour la décoration:

cacao en poudre non sucré



- 5 Versez la pâte sur la plaque et étalez-la de manière uniforme. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 6 Sortez la plaque du four, placez-la sur une grille et laissez refroidir. A l'aide de l'emporte-pièce, découpez 16 cœurs d'env. 9 cm de diam. Posez les cœurs sur un plat.

- 7 Ecrasez finement les chutes de biscuit en chapelure sur la plaque de cuisson, placez au four et faites sécher :

Position de la grille : Milieu

- 8 Remuez de temps à autre. Sortez la plaque du four, placez-la sur une grille et laissez refroidir.

9 Préparation de la garniture :

Mélangez 1 c. à soupe de sucre glace avec le sachet de Cremfix. Ajoutez ce mélange à 400 ml de crème fraîche et montez-la en chantilly. Placez le reste de crème fraîche liquide au frais. Versez la chantilly dans une poche à douille à embout large. Déposez la chantilly sur 8 cœurs.

- 10 Superposez avec un 2ème cœur et pressez légèrement. Enlevez le surplus de crème en lissant les contours à l'aide d'un couteau. Placez les cœurs 30 min. au réfrigérateur.

- 11 Placez les miettes de biscuits dans une assiette creuse, posez les cœurs dans les miettes et à l'aide d'une spatule ou d'un couteau large, remontez puis pressez les miettes de manière à recouvrir les contours. Replacez au frais.

- 12 Saupoudrez les cœurs de cacao en poudre.

- 13 Montez le reste de la crème en chantilly avec le sucre glace. Ajoutez les miettes restantes. Placez le petit emporte-pièce sur le délice au cacao et remplissez-le avec 2-3 c. à café de crème. Retirez délicatement l'emporte-pièce et répétez l'opération sur les autres délices.

