

Gâteau aux 2 mousses

Graphique ! Un fond biscuité recouvert d'une délicieuse mousse au chocolat et d'une mousse vanillée. Un dessert qui nécessite un peu de préparation.

environ 6 - 8 personnes



● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à manqué ou moule à charnière démontable de 26 cm de diamètre
1 poche à douille (à embout large)
papier cuisson

Pour le fond de pâte chocolaté:

150 gr. de farine de blé
1 c. à c. de cacao en poudre non sucré
40 gr. de sucre
100 gr. de beurre (ou de margarine)

Pour le biscuit:

75 gr. de farine de blé
1 pincée de Levure Chimique Dr.Oetker
1 oeuf
2 c. à s. d' eau chaude
50 gr. de sucre
0,5 sachets de Sucre Vanillé Dr.Oetker

Pour la mousse au chocolat:

3 feuilles de Ma Gélatine
2 c. à s. de sucre
3 c. à s. de cacao en poudre non sucré
5 c. à s. d' eau froide
375 gr. de crème fraîche liquide

Pour la mousse vanillée:

3 feuilles de Ma Gélatine
4 c. à s. d' eau
375 gr. de crème fraîche liquide
0,5 sachets de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 c. à c. de sucre

① **Préparation du fond de pâte au chocolat :**
Dans une jatte, mélangez au fouet la farine avec le cacao tamisé. Ajoutez le sucre et le beurre. Pétrissez les ingrédients au batteur électrique, d'abord à vitesse lente puis rapide.

② Sur un plan de travail fariné, pétrissez la pâte à la main jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Enveloppez-la dans du film alimentaire et placez-la au frais env. 1 h.

③ Beurrez et farinez le moule. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

④ Abaissez la pâte en un disque et déposez-le sur le fond du moule. Posez la charnière. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 5 Détachez délicatement le fond de pâte à l'aide d'une spatule puis laissez-le refroidir sur le fond du moule. Placez-le ensuite sur une assiette.
- 6 Posez une feuille de papier cuisson sur le fond du moule et replacez la charnière. Baissez la température du four de 20°C.

7 Préparation de la pâte à biscuit :

Mélangez au fouet la farine et la levure chimique. Dans un autre récipient, mélangez l'œuf et l'eau en travaillant au batteur électrique à vitesse rapide pendant 1 min. jusqu'à obtention d'une masse mousseuse. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et continuez de battre pendant 2 min. Versez la moitié du mélange farine-levure sur la préparation et travaillez à vitesse lente. Ajoutez le reste du mélange farine-levure et mélangez bien.

- 8 Versez la pâte à biscuit dans le moule et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 9 Sortez le moule du four et posez-le sur une grille. Après 10 min. démoulez le biscuit, posez-le sur une grille recouverte de papier cuisson et laissez refroidir env. 3 heures.

10 Préparation de la mousse au chocolat :

Préparez la gélatine selon le mode d'emploi. Dans une petite casserole, mélangez l'eau, le cacao et le sucre et faites chauffer. Retirez du feu et continuez de mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre. Egouttez la gélatine, incorporez-la à la préparation et mélangez bien. Laissez refroidir quelques instants. Montez la crème fraîche en chantilly. Incorporez 3 c. à soupe de chantilly au mélange gélatine-chocolat, puis mélangez avec le reste de crème chantilly.

11 Préparation de la mousse vanillée :

Préparez la gélatine selon le mode d'emploi. Dans une petite casserole, mélangez l'eau avec les feuilles de gélatine (préalablement égouttées) et faites chauffer jusqu'à dissolution complète. Laissez refroidir quelques instants. Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporez 3 c. à soupe de chantilly à la gélatine, puis mélangez avec le reste de crème chantilly.

Pour la décoration:

3 c. à s. de confiture de framboises
250 gr. de crème fraîche liquide
1 sachet de Mon Cremfix Dr. Oetker
4 c. à s. de copeaux de chocolat cacao en poudre

- 12** Etalez la confiture sur le fond de pâte chocolaté. Retirez délicatement le papier cuisson du biscuit et posez-le sur le fond de pâte chocolaté. Répartissez la mousse au chocolat en forme de dôme sur le biscuit. Remplacez la charnière. Versez la mousse vanillée par-dessus et répartissez-la de manière uniforme. Placez au frais env. 3 heures.

13 Préparation de la décoration :

Montez la crème fraîche en chantilly avec 1 sachet de Cremfix. Répartissez un peu de chantilly sur le pourtour du gâteau et décorez de copeaux de chocolat. Versez la chantilly restante dans une poche à douille. Surmontez le gâteau de rosaces de chantilly et saupoudrez de cacao.