


Gâteau de crêpes au chocolat

Avec ses multiples couches de crêpes et de chocolat, c'est le dessert ultime !

environ 8 parts

 Moyen

 up to 80 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 faitout
1 poêle ou crêpière de Ø 18 cm
1 fouet manuel

Pour la pâte à crêpes:

25 gr. de cacao en poudre
225 gr. de farine de blé
50 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
2 gr. de sel
2 oeufs
600 ml de lait
30 ml d' huile (ex. de tournesol...)

Pour la garniture:

200 gr. de chocolat blanc
500 ml de crème fraîche liquide
150 gr. de chocolat noir
150 gr. de framboises fraîches

1 Préparation de la pâte à crêpes:

Mélangez le cacao, la farine, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans un grand récipient. Faites un puit au centre et incorporez un à un les œufs déjà battus et le lait de façon à obtenir une pâte lisse et crémeuse.

2 Cuisson des crêpes:

Huilez la poêle ou la crêpière avec l'huile végétale et attendez qu'elle chauffe. Versez une louche de pâte, et dans un geste rotatif, étalez-la de manière uniforme. Faites dorer les crêpes de chaque côté à feu moyen. Huilez la poêle entre chaque crêpe. Répétez l'opération pour réaliser les 16 crêpes au total. Laissez refroidir complètement, puis filmez-les et placez au frais.

3 Préparation de la garniture:

Cassez le chocolat blanc en morceaux et mettez-le dans un bol résistant à la chaleur puis placez au bain-marie jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Retirez du bain-marie et laissez refroidir env. 10 min.

- ④ Préparez une ganache : mélangez 200 ml de crème fraîche (préalablement chauffée) au chocolat blanc fondu. Si la ganache est trop liquide, placez-la au réfrigérateur un moment jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme pour être étalée. Pour un aspect plus propre, coupez les crêpes sur les contours.

- ⑤ **Montage:**
Posez une crêpe sur un plat de service et étalez une fine couche de ganache au chocolat blanc. Superposez une autre crêpe et poursuivez ainsi jusqu'à ce que toutes les crêpes soient empilées. Couvrez et laissez prendre au frais pendant 30 minutes pour faciliter la découpe.

- ⑥ Avant de servir, mettez le chocolat noir dans une casserole avec le reste de crème fraîche et faites chauffer doucement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Servez le gâteau de crêpes avec la sauce au chocolat noir et quelques framboises fraîches.

Conseils

- Il arrive souvent que la première crêpe ne soit pas aussi réussie qu'on le voudrait, utilisez-la pour la base du gâteau.
- La sauce au chocolat noir fige en refroidissant, réchauffez-la à feu doux avant de servir.