

GÂTEAU chocolat mousse petits fruits



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 30 minutes

Instructions

GÂTEAU

1:

Mélanger tout ce qui est liquide ensemble et tout ce qui est sec ensemble. Faire un puits, incorporer le liquide au centre et bien mélanger.

2:

Déposer dans un moule rond ou carré graissé.
Cuire à 350F pendant 30 minutes.

GANACHE

3:

Mélanger et faire fondre à feu doux, en brassant, jusqu'à consistance lisse.

CRÈME FOUETTÉE

4:

Dans un bol, fouetter la crème.

MOUSSE AUX PETITS FRUITS

5:

Mélanger la fécule avec l'eau. Dissoudre le sucre avec les petits fruits dans un chaudron à feu doux, brasser jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajouter la fécule et lorsque épaissit, mettre de côté.

MONTAGE

6:

Couper le gâteau en deux. Déposer une moitié du gâteau dans une assiette, étendre la moitié des petits fruits sur le gâteau.

7:

Mélanger le reste des fruits avec la crème fouettée, étendre sur les fruits, remettre au frigo jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi.

8:

Ensuite étendre la ganache sur les petits fruits, mélanger à la crème fouettée et remettre au frigo.

Ingrédients

GÂTEAU

1-1/2 tasses

Farine de blé à pâtisserie

2-1/2 cuillères à thé

Poudre à pâte

1/2 cuillère à thé

Sel

1/2 tasse

Beurre

1/2 tasse

Sucre

1/2 cuillère à thé

Vanille

1/2 tasse

Cacao

2

Oeufs

3/4 tasse

Lait

GANACHE

1/4 tasse

Lait

1/2 tasse

Pépites de chocolat

CRÈME FOUETTÉE

1/2 tasse

Crème 35 %

MOUSSE PETITS FRUITS

1/2 tasse

Eau

1-1/2 tasses

Mélange de petits fruits

1/2 tasse

Sucre

1/2 tasse

Fécule de marante