

GÂTEAU FRUITS DES BOIS



Temps de préparation: 3h 20mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 8 Oeufs (génoise)
- 240g Sucre (génoise)
- 220g Farine (Génoise)
- 30g Cacao Amer (Génoise)
- 500g Crème entière min 30mg (chantilly)
- 50g Sucre (chantilly)
- 200g Framboises congelées
- Quelques une Framboises fraîche démo
- Quelques une Mûres fraîche démo
- Quelques une Fraises fraîche démo
- Quelques une Myrtilles fraîche démo
- 4cc Levure chimique (Génoises)
- 300g Chocolat noir (Glaçage)
- 100g Crème entière (Glaçage)

Préparation:

- Préparation de la génoise moule de 18 cm de diamètre: Placer le fouet puis ajouter 2 œufs et 60g sucre dans le bol 10min/50°/vitesse 3
- Rajouter 55g farine et le cacao et 1cc levure puis mélanger 1min/vitesse 1.
- Placer au four 10 minutes à 180°
- Répéter l'opération 3 fois pour obtenir 4 petites génoises
- La crème chantilly: Insérer le fouet. Placer la crème entière froide dans le bol fouetter à la vitesse 3, jusqu'à obtention de la texture désiré. Attention ne pas laisser tourner trop longtemps. Sinon ça devient du beurre!
- Montage: Placer la première génoise puis la couvrir de chantilly placer une dizaine de framboise congelées dans la chantilly, répéter l'opération 3x.
- Glaçage: Mettre le chocolat noir dans le bol. Faire chauffer la crème entière dans une petite casserole. Une fois chaude la verser sur le chocolat dans le bol. Mélanger 1 min / vitesse 3.
- A l'aide d'une spatule glacer le tour du gâteau
- Placer une fruits rouge par dessus le gâteau puis le placer au frigo pour min 2 heures.