

## "Le 3 étages Poire Toblerone" en deux version

---

*Il n'y a pas si longtemps, je devais réaliser pour un week end :*

*✕ un gâteau multi anniversaires : pour les 1 an de mon fils, l'anniversaire de mon mari, de mon père et de ma belle-sœur !*

*et pour l'anniversaire de ma meilleure amie : un gâteau pour une dizaine d'invités !*

*J'ai donc choisi de faire le même gâteau avec une déco différente malgré tout !*

*Du chocolat bien sûr ! des poires, du toblerone voilà les 3 ingrédients principaux de mon gâteau !*

*Voici le gâteau multi anniversaires!*

*Et celui pour ma meilleure amie (fan de petits pois!)*



Le gâteau est composé d'un biscuit cuillère, d'une mousse au toblerone, de poires et d'un glaçage chocolat  
pour le biscuit cuillère :

- 6 œufs
- 200 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 1 pincée de sel

pour la mousse :

- 1 pot de mascarpone de 250 gr
- 2 p'tites barres de toblerone ( paquets vendus par 3)
- 300 ml de crème liquide (pas de la légère sinon ça ne montera pas en chantilly et puis c'est la meilleure de tte façon !!)
- Une boîte de poires au sirop (taille moyenne)
- 1 plaque de 200 gr de chocolat noir pâtissier et de la crème de nouveau pour le glaçage (250 ml)

### **Commencer par le biscuit cuillère :**

Monter les blancs avec le sel et ajouter le sucre en 3 fois.

Ajouter les jaunes, la farine, et mélanger le tout délicatement.

Dresser dans un moule légèrement beurré, cuire à 180° env. 10 min. Ici j'ai utilisé 3 moules pour réaliser les 3 étages, donc si vous ne prenez qu'un moule rond de 20-22 cm de diamètre, vous aurez un beau biscuit bien épais.

Attendre que le(s) gâteau(x) refroidisse(nt), et découper-le(s) en 2 cercles identiques. (ou 6)



### **Pour la mousse :**

Faire fondre le toberone au bain marie, laissez ensuite le chocolat tièdir.

Monter la crème en chantilly, une fois la crème quasi montée, ajouter le mascarpone (pas la totalité du pot, mais une bonne moitié quand meme)

Verser le chocolat fondu (tiédi) sur la chantilly, et mélanger délicatement.

Faire égoutter les poires, (garder le jus), couper les en petits cubes.

Tout est prêt, il ne reste plus qu'à réaliser le montage:

Imbiber généreusement 1 biscuit cuillère de jus de poires auquel on peut ajouter un peu de rhum.

Verser alors la moitié de la mousse sur le gâteau et parsemer de morceaux de poires, puis recouvrir les poires de mousse.



Pour terminer, refermer le gâteau avec le 2ème biscuit cuillère.

Si comme moi, vous avez réalisé 3 gâteaux, faites cette opération 3 fois!

**Pour le glaçage** : casser le chocolat en petits morceaux, faire chauffer env. 250 ml de crème liquide, quand elle est bien chaude, ajouter les morceaux de chocolat et hors du feu mélanger bien le tout, le chocolat va fondre doucement, il faut continuer de remuer, jusqu'à obtenir un joli glaçage tout brillant.

Quand le glaçage vous paraît assez épais, bien brillant, qu'il colle à la cuillère, il est prêt, faites le couler sur le gâteau pour le recouvrir complètement.

Pour ce qui est du gâteau aux nounours, j'ai collé les nounours en guimauve quand le glaçage était encore tiède, je les ai même congelé et aucun souci le jour de dégustation ! ;-)

Pour la déco petits pois, je les ai faits avec de la pâte d'amande ! ;-)

Les 2 gâteaux ont été bien appréciés ! C'était du travail, mais quand le résultat est satisfaisant pour ceux qui dégustent et celle qui réalise, c'est le principal !!! ;-)

La recette peut paraître un peu longue, mais elle n'a rien de compliqué !