

Le 3 chocolats façon Lili



pour 15 personnes env. (voir plus)

✕ Un biscuit au chocolat pour la base :

- 40 gr de farine
- 40 gr de Maïzena
- 40 gr de cacao en poudre
- 150 gr de sucre cassonade
- 6 œufs
- 75 gr de beurre demi-sel

Tamiser les poudres (farine-Maïzena-cacao), séparer les jaunes des blancs.

Montez les blancs en neige au fouet et ajouter la cassonade quand ils sont bien montés.

Faire fondre le beurre. Ajouter les jaunes, puis les poudre et enfin le beurre fondu, mélanger le tout et verser le biscuit dans votre cadre inox ou cercle.

Mettre au four à 180 ° env. 25 min, puis laisser refroidir.

✕ Les 3 mousses : (chocolat noir/lait/blanc)

- 400 ml (40cl) de crème liquide pour 200 gr de chocolat pâtissier + 125 gr de mascarpone (moitié d'un pot)

Faire fondre le chocolat au bain marie, puis le laisser refroidir.

Monter le mascarpone et la crème liquide en chantilly.

Mélanger alors délicatement le chocolat fondu à la chantilly.

Si vous réaliser ce gâteau la veille, vous pouvez le mettre au congélateur pour que les mousses ne se mélangent pas. (1h par couche env.)

Pour la déco j'ai réalisé des copeaux de chocolat noir, et des tuiles carambars.

Pour les tuiles rien de plus simple :

Disposer des carambars (assez espacés) sur une feuille d'alu ou papier sulfurisé, faire chauffer à 200° env. 7/8min le temps que les bâtonnets fondent et bullent un peu.

Pour la pâte à sucre maison :



C'est la 1ère fois que je réalisais de la pâte à sucre maison, et je suis plutôt contente du résultat. Je l'ai trouvé plus facile à travailler.

Il vous faudra des chamallows, de l'eau et du sucre glace.

Commencer par faire fondre les chamallows au micro-ondes avec une ou 2 cuillères à soupe d'eau, selon la quantité de chamallows.

Vérifier de temps en temps que ça ne chauffe pas trop.

Une fois fondus, mélanger les bien avec une cuillère et ajouter le colorant (en poudre ou liquide, moi j'ai une préférence pour du colorant en poudre)

Ajouter ensuite le sucre glace, beaucoup beaucoup de sucre glace ! ;-)

Moi je commence par mélanger au robot car ça colle énormément.

Après avoir ajouté au moins 200 gr de sucre glace, je finis de la travailler à la main, tout en continuant de rajouter du sucre.

Quand j'en ai plus trop sur les doigts c'est qu'elle commence à être prête! Vous pouvez ainsi commencer à travailler la forme que vous souhaitez.

