



Despacito

Ingredients

Génoise au cacao

3 oeufs
80g de sucre
80g de farine
20g de cacao non sucré

Sirop d'imbibage

80g de lait entier
30g de sucre
1cuillère à café de café en poudre

Mousse au chocolat

50g de chocolat noir
100g de chocolat au lait
310g de crème liquide entière

Génoise au cacao

- Pour un cercle de 20cm -

Préchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacao en poudre puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger la maryse si besoin .

Enfourner pour 15 minutes

Sirop d'imbibage

Mousse au chocolat

Dans le bol du thermomix mettre les chocolats 10s/vitesse 7

Râcler les bords

Ajouter 70g de crème 2min/70C/vitesse 1.5

Laisser tiédir.

Monter le reste de la crème jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée la préparation précédente en 3 fois.

Verser sur la génoise l'intérieur du cercle et mettre au frais 6h

Dessins

60g de chocolat noir fondu au bain marie

Mettre dans un cornet ou une poche pour faire les dessins comme sur la photo