



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 à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine et le cacao délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Enfournier 15 minutes

Sirop d'imbibage

Mousse au chocolat

Faire chauffer 70g de crème et les chocolats en morceaux sur feu doux jusqu'à ce que les chocolats soient complètement fondus.

Laisser tiédir.

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

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser sur la génoise à 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