

5 novembre 2007

Tobleronnier



Génoise :

5 oeufs

100 gr de farine

3 cs de cacao

Mousse toblerone-noisette :

200 g de toblerone

200 g crème

200 g de blanc d'oeufs

100 g de noisettes en poudre

Glaçage

230 g de chocolat noir

8 cl de crème liquide

20 g de beurre

12.5 cl de crème épaisse

90 g de sucre semoule

25 cl d'eau

Préparation :

Génoise

Préchauffez le four à 200°C.

Mélanger les jaunes avec le sucre

Tamiser farine et cacao. Ajoutez aux œufs.

Battez les blancs en neige, incorporez-les au mélange.

Beurrez et fariner un moule à génoise.

versez le mélange dans le moule.

Cuire au four pendant 15 à 20 minutes.

Mousse

Faites fondre le chocolat. Ajoutez les noisettes.

Fouettez la crème au $\frac{3}{4}$. Incorporez au chocolat.

Battez les blancs en neige. Incorporez-les au chocolat

Glaçage

Mettez 130 g de chocolat dans une casserole avec l'eau et la crème épaisse. Portez à ébullition sur feu doux et remuez avec une cuiller en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réservez.

Râpez le chocolat restant. Portez la crème à ébullition et ajoutez-y le chocolat. Mélangez jusqu'à consistance homogène. Laissez tiédir et incorporez le beurre en petits morceaux puis la sauce au chocolat. Faites prendre un peu au froid.

Montage

Une fois cuite, démoulez la génoise et faites-la refroidir sur une grille. Coupez-la en deux dans l'épaisseur. Nappez le fond de mousse et mettez l'autre disque par-dessus. Coulez le glaçage dessus et décorez à votre convenance.

Sources :

Pralinettes

<http://pralinettes.canalblog.com/archives/2007/05/28/5105572.htm>

et Miam du Chocolat

<http://miamduchocolat.over-blog.com/article-13280603-6.html>