

## *Mes Tables de Fêtes*



### Mon gâteau d'amour 2008

#### Ingrédients

##### La génoise chocolat

- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 1 c à soupe de cacao

##### La mousse

- 400 g de coulis de framboise maison
- 25 cl de crème fraîche
- 50 g de sucre fin
- 50 g de sucre glace
- 1 c à soupe de liqueur de framboise
- 6 feuilles de gélatine
- sirop avec 250 g de sucre et 15 cl d'eau

#### Préparer la génoise :

Mélanger au robot le sucre et les jaunes d'œufs en faisant blanchir. Incorporer à cette préparation les blancs battus en neige avec une pincée de sel et le mélange farine/cacao. Mélanger délicatement le tout. Verser cette pâte dans un moule beurré, enfourner pour environ 10/15 minutes à four chaud T6 (180°) Démouler sur grille.

#### La mousse:

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol rempli d'eau froide.

Préparer le sirop avec 250 g de sucre et 15 cl d'eau.

Pendant ce temps monter la crème fraîche bien froide en chantilly avec les sucre en commençant par incorporer le sucre fin puis le sucre glace.

Incorporer les feuilles de gélatine essorée dans le sirop chaud puis mélanger ce sirop avec le coulis de framboise en mélangeant bien, ajouter la liqueur de framboise en mélangeant.

Délicatement ajouter la chantilly au mélange précédent.

Verser la préparation dans le moule cœur, lisser et mettre au congélateur une bonne heure.

Sortir la mousse du congélateur, et la démouler sur la génoise en suivant les astuces que je vous donne plus bas.

**Décoration:**

J'ai utilisé de la pâte d'amande colorée découpée à l'aide d'un emporte pièce en forme de petit cœur mais vous pouvez donner libre cours à votre imagination en utilisant des sucres colorés, des petites meringues, des copeaux de chocolat blanc colorés à l'aide de colorant alimentaire ou tout ce qui vous passe à l'esprit.

**Astuces de préparation**

*Ce gâteau se prépare normalement dans un moule à charnière en procédant par étapes successives, à ma connaissance il n'existe pas de moule de ce type en forme de cœur. J'ai donc utilisé le même moule anti-adhésif en forme de cœur pour préparer la génoise puis la mousse en le lavant entre chaque opération. Pour démouler la mousse, tremper le fond du moule dans un plat rempli d'eau chaude quelques secondes puis, à l'aide d'un petit couteau, décoller le contour en passant la lame entre le bord du moule et la mousse. Si vous n'avez pas de coulis de framboise maison préparez en un avec des framboises surgelées que vous réduisez en purée à la centrifugeuse ou au robot, dans ce cas penser à passer le coulis au chinois pour enlever les petites graines pas toujours agréables en bouche.*