

Bienvenue chez Christhummm

~ ~ Kind'délice ~ ~

*On peut ajouter
une cuiller à café
d'eau de vie dans le
miroir chocolat !*



- **Génoise au chocolat**
- 3 œufs
- 75 grs sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 grs Maïzena
- 25 grs farine
- 30 grs cacao non sucré
- 1/2 sachet de levure
- 2 cs de lait
-
- **Mousse**
- 200 grs mascarpone
- 50 grs sucre glace
- 2 sachets sucre vanillé
-
- **Miroir au chocolat**
- 10 cl lait
- 30 grs cacao amer
- 30 grs sucre glace
- 1/2 cc d'agar-agar

- Séparez les blancs des jaunes
- Mélangez bien les jaunes avec les sucres
- Ajoutez la farine tamisée, la levure, la Maïzena, le cacao et le lait
- Battez les blancs en neige
- Incorporez-les doucement au mélange
- Mettez la pâte dans un moule rectangulaire
- Faites cuire 15/18 mn
- Démoulez
- Coupez en deux et réservez
-
- Battez le mascarpone au batteur électrique
- Ajoutez peu à peu les sucres
-
- Placez une moitié de génoise dans le cadre
- Étalez la crème au mascarpone
- Posez la deuxième moitié de génoise
-
- Mélangez dans une casserole le cacao, le sucre, l'agar-agar et le lait
- Portez à ébullition une minute, en remuant tout le temps
- Versez de suite sur le biscuit en inclinant pour répartir sur toute la surface
-
- Décorez à votre guise !