

Le Happy Cake



Pour 8 personnes (moule de 20 cm de diamètre)

Préparation sur 2 jours : 20 minutes (biscuit) + 10 minutes (ganache montée) + 15 minutes (montage + déco)

Repos : 1 nuit ou 24 heures pour la génoise et la ganache montée

Cuisson : 26 minutes (biscuit) + 5 minutes (ganache)

Biscuit au cacao (à préparer la veille) :

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 c à soupe de cacao non sucré

Ganache montée :

- 200 g de chocolat blanc (Valrhona pour moi)
- 400 g de crème fraîche liquide entière (30% de MG)

Déco :

- 32 Fingers (3 paquets)
- 1 paquet de m&n's ou autres confiseries

Préparez le biscuit au cacao (la veille) : Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Séparez les blancs des jaunes.

Montez les blancs en neige. *J'incorpore toujours 1 bonne cuillère à soupe de sucre déduit de la quantité totale de sucre.*

Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Incorporez 1/4 des blancs dans le mélange jaune/sucre. Fouettez le mélange 10 minutes. Ajoutez la farine et le cacao tamisés à l'aide d'un passoire fine. Incorporez le reste des blancs d'œufs délicatement à la pâte.

Versez la pâte dans une moule de 20 cm de diamètre. Glissez au four 20 minutes voire 25 minutes. *Le temps et la température dépendent de votre four.* Attendez 10 minutes avant de démouler le biscuit. Laissez refroidir sur une grille.

Enveloppez le biscuit dans un film alimentaire et réservez au réfrigérateur. *Le biscuit doit se raffermir pour pouvoir le couper facilement dans l'épaisseur.*

Préparez la ganache montée (la veille) : Faites chauffer 150 g de crème fraîche liquide dans une casserole. Placez les pastilles de chocolat blanc dans un cul de poule. *Si vous utilisez du chocolat en tablette, il est préférable de le hacher au couteau grossièrement.*

Versez la crème chaude sur le chocolat et mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez le reste de crème (250 g) et mélangez de nouveau. Filmmez le récipient et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. *La ganache va épaissir un peu et avoir une consistance crémeuse.*

Montage : Découpez la génoise en trois parties dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau. La première à 1 cm environ en partant du haut de la génoise. *J'utilise un couteau long à lame crantée. Pour avoir trois épaisseurs égales et couper droit il faut que le bout de la lame ressorte de la génoise et tourner la génoise dans le sens des aiguilles d'une montre à chaque coupure.* Je vous propose une autre façon de procéder avec un fil (voir lien sur le blog).

Montez ganache en chantilly à l'aide d'un batteur électrique ou un robot. Divisez la ganache en trois parts égales, ceci vous permettra de bien doser les couches de ganache. Vous aurez certainement trop de ganache mais vous pourrez l'utiliser pour des cupcakes, une tarte aux fruits rouges, des macarons. Je n'ai pas testé mais apparemment elle se congèle bien.

Placez un premier disque de génoise sur le plat de service ou sur un carton à gâteau. Si vous n'avez pas de carton et pour faciliter le déplacement du gâteau, je place une bande rolloïd assez large sous la génoise en laissant dépasser suffisamment de chaque côté pour le soulever facilement.

Tartinez la surface du disque de ganache montée à l'aide d'une longue spatule plate.

Recouvrez d'un autre disque de génoise. Tartinez de ganache montée.

Recouvrez du dernier disque de génoise et de ganache la surface ainsi que les côtés.

Coupez un peu les Fingers pour avoir une bonne hauteur.

Placez-les autour du gâteau.

Répartissez les bonbons sur la surface.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Ce gâteau se conserve facilement 4 jours.