Biscuit Cacao

Idéal pour gâteaux fourrés et/ou décorés

Ingrédients :

- 5 blancs d'œufs
- 200g de sucre
- 10g de jaune d'œuf (soit environ ½ jaune)
- 80g de poudre d'amande (ou noisette)
- 100g de farine tamisée
- 50g de cacao en poudre tamisé (avec la farine)
- 100g de beurre doux fondu

Marche à suivre

Monter les blancs en neige avec le sucre bien ferme. Ajouter le jaune d'œuf.

Ajouter délicatement la poudre d'amande, la farine, le cacao puis le beurre.

Verser la préparation dans le moule. Cuire 30min à 160°C (vérifier la cuisson, le temps dépend vraiment de la taille du moule, du four, etc.).

Pour un gâteau fourré en plusieurs couches :

Une fois cuit et refroidi, couper le biscuit en tranches (2 ou 3 selon l'épaisseur). Puncher le biscuit avec un sirop (avec ou sans alcool, à la vanille par exemple).

Étaler une couche de ganache au chocolat, nature ou aromatisée, avec ou sans morceaux de fruits (comme des tranches de poires au sirop par exemple). On peut aussi mettre une mousse ferme au chocolat, une crème, etc.

Recouvrir de ganache ou de crème au beurre. Décorer avec de la pâte à sucre, pâte d'amande, chocolat, crème, etc.

Variante :

Biscuit amande : remplacer le cacao en poudre par de la poudre d'amande et ajouter quelques gouttes d'amande amer.