



## Despacito

### Ingredients

#### Génoise au cacao

3 oeufs  
80g de sucre  
80g de farine  
20g de cacao non sucré

#### Sirop d'imbibage

80g de lait entier  
30g de sucre  
1 cuillère à café de café en poudre

#### Mousse au chocolat

50g de chocolat noir  
100g de chocolat au lait  
310g de crème liquide entière

### Génoise au cacao

- Pour un cercle de 20cm -

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine et le cacao délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Enfournier 15 minutes

### Sirop d'imbibage

### Mousse au chocolat

Faire chauffer 70g de crème et les chocolats en morceaux sur feu doux jusqu'à ce que les chocolats soient complètement fondus.

Laisser tiédir.

Monter le reste de la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser sur la génoise à l'intérieur du cercle et mettre au frais 6h

### Dessins

60g de chocolat noir fondu au bain marie

Mettre dans un cornet ou une poche pour faire les dessins comme sur la photo