Heart cake aux 3 chocolats

Ingredients
Biscuit cuillère
200g de farine
8 oeufs
200g de sucre
Ganache chocolat noir
180g de crème liquide entière
60g de chocolat noir
Ganache au chocolat lait
160g de crème liquide entière
80g de chocolat au lait
Ganache de chocolat blanc
150g de crème liquide entière
100g de chocolat blanc
Sirop imbibage
120g d'eau
120g de sucre

Biscuit cuillère

Prchauffer le four 170C

Sparer les blancs des jaunes.

Dans le bol mettre le fouet et les blancs d'oeufs 1min30/vitesse 3.5, au bout d'une minute ajouter le sucre par l'orifice en 2 fois

Incorporez les blancs aux jaunes d'oeufs puis la farine.

Etaler la pte sur 2 plaque gnoise.

Mettre au four environ 10minutes

Laisser refroidir puis dcouper les 2 coeurs l'aide des gabarits

Imbiber avec le sirop l'aide d'un pinceau

Ganache montée au chocolat

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crme liquide chaude en 3 fois, mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne, laisser au rfrigrateurune nuit.

Faire les 3 prparations de la mme faon.

Le lendemain monter les crmes au batteur ou autre, de faon bien ferme.

Mettre dans une poche douille et garnir les coeurs.

Dcorer comme il vous plat

Sirop d'imbibage

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr