Bavarois au café

Ingredients
Génoise au cacao
4 oeufs
110g de sucre
105g de farine
15g de cacao non sucré
Croustillant au café
20g de chocolat au lait
20g de crêpes dentelles
40g de pâte praliné
1/2cuillère à café d'arôme café
Mousse au café
3 oeufs
40g de sucre
3feuilles de gélatine
225g de lait
225g de crème liquide entière
30g de café en poudre
Nappage au café
50g de lait
1feuille de gélatine
1cuillère à café de café en poudre
100g de crème liquide entière
85g de chocolat au lait

Génoise au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Battre les ?ufs 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.

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes

Découper la génoise à la taille d'un cercle de 20cm.

Mettre un rhodoïd autour du cercle et déposer la génoise dans le fond

Croustillant au café

Faire fondre le chocolat avec l'arôme café au bain marie

Ajouter le praliné, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur la génoise et mettre au congélateur pour 1h

Mousse au café

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le café.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine éssorée hors du feu

Laisser refroidir.

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

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

Verser la mousse à l'intérieur du cercle et mettre 3h au congélateur

Nappage au café

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Faire chauffer ensemble le lait, le chocolat et le café

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Puis incorporer la crème liquide

Verser la préparation à l'intérieur du cercle, sur la mousse

Mettre 2h au congélateur

Décorer selon vos envies

ASTUCE

Le goût du bavarois dépendra biensûr de la qualité de votre café

Utilisez le café que vous aimez, plus ou moins fort suivant les personnes
/>

Pour les gens du nord friands de la chicorée vous pouvez remplacer le café par de la chicorée et ainsi obtenir un bavarois à la chicorée
src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley"
/>