



## Gâteau mousse Toblerone

### Ingredients

#### Gâteau au cacao

2 oeufs  
40g de lait  
100g de beurre  
100g de sucre  
85g de farine  
15g de cacao non sucré  
6g de levure chimique

#### Mousse Toblerone

160g de lait  
240g de Toblerone  
4g de gélatine  
250g de crème liquide entière

### Gâteau au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser dans un moule de 20cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et démouler

### Mousse au Toblerone

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait et y faire fondre les Toblerones

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et laisser tiédir

Fouetter la crème liquide jusqu'au bec d'oiseau

Puis l'incorporer délicatement à la préparation précédente, en 3 fois

### Montage

Munir le cercle de 20cm d'un rhodo&iu

Dans le fond déposer le biscuit au cacao

Verser la mousse Toblerone dessus

Mettre au congélateur 6h

