Gâteau mousse chocolat et framboises

Ingredients
Biscuit cacao
2 oeufs
85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de sucre
4g de levure chimique
90g de beurre
30g de lait
Mousse au chocolat
150g de chocolat au lait
3g de gélatine
90 + 230g de crème liquide entière
150g de framboises

Biscuit cacao

Prchauffer le four 180C

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 mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser sur un tapis gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte picer avec le cadre de 20cm

Mousse chocolat

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire fondre le chocolat avec les 90g de crme liquide au micro onde ou au bain marie

Essorer la glatine et l'incorporer au mlange chocolat/crme

Monter le reste de crme liquide en chantilly

Incorporer la chantilly, dlicatement, en 3 fois, au mlange prcdent

Montage

Dans le cadre, munit d'un rhodod, poser le biscuit

Verser la moiti de la mousse au chocolat

Recouvrir de framboises (fraches ou congeles)

Mettre le reste de mousse au chocolat

Laisser au conglateur 4h

Dmouler et laisser dcongeler au frais environ 4h