

Gâteau-chapeau au café-chocolat

Ingrédients pour le biscuit à la cuiller :

8 blancs d'oeuf
1 pincée de sel
4 jaunes
150 g de farine
100 g de sucre
1/2 paquet de levure

Ingrédients pour la mousse au café :

100 g de sucre
10 cl de café fort

150 g de Saint Moret
20 cl de crème fraîche liquide
6 g de gélatine

Ingrédients pour la mousse au chocolat :

150 g de chocolat noir
70 g de beurre
4 blancs d'oeuf + 4 jaunes
1 pincée de sel

4 g de gélatine

10 cl de café fort pour imbiber le gâteau

Préparation de la mousse au café :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
Préparer le café y ajouter la gélatine.
Fouetter la crème fraîche jusqu'à une consistance bien ferme.
Dans un saladier mélanger le Saint-Moret et le sucre avec le café.
Ajouter la chantilly.
Mettre, dans un moule à manqué plus petit que le moule dans lequel on montera le gâteau, la mousse au café, bien égaliser.
Réserver au congélateur jusqu'au lendemain.

Préparer le biscuit à la cuiller :

Tamiser la farine et la levure.
Séparer les blancs des jaunes.
Mélanger le sucre et les jaunes d'oeuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la farine et la levure.
Dans une terrine battre les blancs avec une pincée de sel en neige ferme.
Les incorporer délicatement au précédent appareil.
Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.
Mettre dans le four préchauffé à 220° pendant 20 minutes.

A la sortie du four, poser un torchon sur le biscuit et laisser tiédir.

Préparation de la mousse au chocolat :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Monter les blancs et la pincée de sel, en neige bien ferme.

Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre puis les feuilles de gélatine essorées.

Bien mélanger l'appareil, incorporer délicatement les blancs d'oeuf.

Montage du gâteau :

Chemiser le moule à manqué avec un film alimentaire.

Poser délicatement le biscuit à la cuiller encore tiède, bien le faire adhérer au moule.

A l'aide d'un pinceau l'imbibber avec le café restant.

Remplir le moule au tiers avec la mousse au chocolat.

Démouler la mousse au café congelée.

La poser sur la mousse, finir de remplir avec la mousse au chocolat.

Replier le biscuit à la cuiller sur le dessus du moule.

Mettre du papier film sur le gâteau pour maintenir le tout.

Réserver au réfrigérateur pour quelques heures ou mieux une nuit.

Au moment du service :

Démouler le gâteau, saupoudrer sur le dessus 1 cuillère à café de sucre glace, puis une de cacao et enfin une de café lyophilisé.

<http://deliceyes.over-blog.org/>