

# **Mousse vanille, chocolat café, dacquoise amande**

## **Ingrédients pour la dacquoise amandes :**

6 blancs d'œufs  
150 g de poudre d'amandes  
150 g de sucre glace  
50 g de farine  
20 g de sucre semoule

## **Ingrédients pour la mousse vanille :**

250g de Mascarpone  
140g de sucre semoule  
5cl de crème fraîche + 40 cl  
3 feuilles de gélatine  
1 gousse de vanille

## **Ingrédients de la mousse chocolat-café :**

40 cl de crème liquide  
200 g de chocolat noir à cuire  
1 feuille de gélatine  
1 tasse de café fort  
20 g de beurre

Cacao en poudre

## **Préparation de la dacquoise :**

Tamiser la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.  
Réserver.  
Monter les blancs en neige lentement en incorporant le sucre.  
Lorsqu'ils sont bien fermes les mélanger aux poudres jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.  
Dresser au fond du cercle placé sur du papier sulfurisé.  
Cuire 30 minutes dans le four préchauffé à 180°.  
La dacquoise doit être moelleuse.  
Réserver.

## **Préparation de la mousse chocolat-café :**

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'essence de vanille, le café, le beurre, la feuille de gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide 10 minutes.  
Monter la crème en chantilly.  
Ajouter le chocolat tiède.  
Mettre dans un moule au congélateur 2 heures.

### **Préparation de la mousse vanille :**

Faire chauffer 5cl de crème avec la gousse de vanille grattée y ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide et essorée.

Mélanger le Mascarpone avec le sucre,

Ajouter la gélatine avec la crème

Monter 20 cl de crème fraîche en chantilly, mélanger au premier appareil.

Mettre une partie de cette mousse dans un moule plus grand que le précédent.

Démouler la mousse chocolat, la poser à l'envers sur la mousse vanille.

Compléter avec la mousse vanille, poser la dacquoise sur les mousses.

Réserver au congélateur deux heures.

Démouler le gâteau.

Saupoudrer de cacao en poudre.

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