



Desserts

Gâteau au trio de chocolats sur fond de biscuit sablé avec fruits rouges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 millilitres de crème fraîche (non battue)
300 grammes biscuits sablés (émiettés)
600 grammes de fromage à la crème
150 grammes de chocolat blanc
150 grammes de chocolat au lait
150 grammes de chocolat noir
75 grammes de beurre (fondu)
fruits rouges (au choix)
6 feuilles de gélatine

Le gâteau au chocolat à son meilleur! Ce gâteau contient du chocolat noir, au lait et blanc et le fond est constitué de biscuits sablés. Les fruits rouges en garniture complètent parfaitement bien ce gâteau au chocolat! Prêt à profiter du paradis?

Méthode de préparation

Mélangez le beurre fondu aux biscuits, étendez le mélange sur le fond d'une forme pâtissière (moule à charnière de 24 cm recouvert de papier sulfurisé) et tassez avec les mains. Réservez au frigo.

Trempez la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Pendant ce temps chauffez 50 ml de crème fraîche dans un petit poêlon puis pressez l'eau hors de la gélatine et incorporez celle-ci à la crème en mélangeant. Laissez refroidir. Avec un mixer battez le fromage à la crème et incorporez-y prudemment le mélange crème fraîche-gélatine.

Au bain-marie fondez séparément le chocolat blanc et le chocolat au lait. Faites-les brièvement refroidir à température ambiante. Mélangez la moitié du mélange fromage avec le chocolat au lait et l'autre moitié avec le chocolat blanc. Battez 200 ml de crème fraîche et incorporez-en la moitié au mélange de chocolat au lait. Versez cela sur le fond de biscuits et laissez solidifier 1 heure au frigo.

Mélangez maintenant le reste de la crème fraîche au mélange de chocolat blanc et versez cela sur le fond de chocolat au lait solidifié. Laissez de nouveau solidifier.

Chauffez les autres 150 ml de crème fraîche dans un poêlon, hachez le chocolat en morceaux grossiers que vous versez dans la crème chaude. Mélangez bien et laissez refroidir 5 minutes.

Versez la ganache sur le chocolat blanc et faites solidifier au frigo pendant au moins 2,5 heures.

Décorez le gâteau avec des fruits rouges.

Ustensiles de cuisine

Une forme pâtissière

Mixeur

