

Ingrediënten

Pour la génoise :

- 2 oeufs
- 80 g de sucre
- 50 g de farine
- 15 g de cacao amer
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de levure chimique



Pour la mousse au chocolat:

- 600 ml de crème liquide entière
- 300 g de chocolat noir à 70%

Bron



<https://www.facebook.com/RecettethermomixPR/posts/pfbid035HU5cAcweuuayCgUbjSPwLp9FGGrSjP7Yyv9LyF5vWoqRE5U3cJsAcz4PXL5Lz3rAl>
<https://www.platetreccette.fr/recette-gateau-mousse-chocolat-au-thermomix/>

Recept

Mettez le fouet en place dans le bol du thermomix, et mettez-y les oeufs, le sucre et l'extrait de vanille puis réglez 3 minutes à la vitesse 3.

Retirez le fouet puis ajoutez la farine, la levure chimique, le cacao et mélangez 40 secondes à la vitesse 4.

Versez la préparation dans un moule à manqué recouvert de papier sulfurisé puis enfournez pendant 10 minutes à 180°C. Démoulez la génoise puis laissez refroidir sur une grille.

Placez le fouet dans le bol puis mettez-y la crème et placez et au congélateur pendant 10 minutes.

Montez la crème en chantilly pendant 1 minute 30 secondes à la vitesse 3,5, puis versez la dans un saladier et placez au frais.

Sans lavez le bol mettez-y le chocolat puis hachez 10 secondes à la vitesse 10, ajoutez ensuite 200 ml de crème liquide puis programmez 5 minutes à 60° à la vitesse 2.

Laissez refroidir dans un saladier puis incorporez la chantilly et mélangez à l'aide d'une spatule.

Posez un cerce de pâtisserie sur un plat puis déposez la génoise et versez la mousse au chocolat.

Si vous avez suivi la recette du gâteau mousse au chocolat au Thermomix, maintenant il ne vous reste que bien lisser la surface puis placez au réfrigérateur pendant 4 heures.

Au moment de servir saupoudrez du cacao, décorez puis servez votre gâteau.

Info Martine Lycke

09/10/2023

Deeg : In kom Kitchen Aid:
2 eieren
80 g suiker
1 kl vanille extract
Wit kloppen, 10 tal minuten

Zeef op de kom:
50 g de bloem
15 g de cacao
1/2 kl bakpoeder

Eronder mengen

In bakvorm met bakpapier - 23 cm
Oven : 180°C - 10 minuten

Voor de chocolademoes:

In kom:
600 ml Koude rode room lichtjes opkloppen met mixer

In Thermomix:
300 g chocolade (70%)
10 Sec / Snelheid 10
+ 200 g van de room
5 Min / 60 graden / Snelheid 2 /

De overige room (in kom) verder opkloppen

Het chocolade mengsel overgieten in glazen kom
En laten afkoelen

Dan onder de room mixen

De Biscuit omgekeerd op een taartvorm leggen
Bakpapier verwijderen
Ring van de springvorm er rond zetten
Chocolade/room mengsel erin gieten

Ijskast - Laten opstijven - Minimum 4 uur

Fotos

