

BAVAROIS FACON STRACCIATELLA

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 10 min
- **Repos :** 6 h à 12 h
- **Calories :** Elevé



Ingrédients pour 6 à 8 personnes

La génoise :

- 4 œufs
- 120g de sucre
- 100g de farine
- 2 cuil. A soupe de cacao amer

La mousse :

- Un yaourt à la vanille (120 à 150g)
- 40 cl de crème liquide entière
- 50g de sucre
- 8 g de gélatine

Etapes de préparation

1. Préparation de la génoise au chocolat:

Battre les blancs d'œuf en neige ferme avec le sucre, ajouter les jaunes progressivement. Incorporer la farine et le cacao en poudre délicatement. Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.

2. Préparation de la mousse :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes. Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre. Ajouter le yaourt, continuer à battre pendant 2 min. Essorer les feuilles de gélatine, puis les faire fondre pendant 3 secondes dans le micro-ondes, verser la gélatine sur la crème en fouettant énergiquement.

Vous pouvez ajouter des copeaux de chocolat à ce stade-là, ou les utiliser à la fin pour le décor (ou les 2)

3. Le montage :

A l'aide de cercles pâtisseries en inox , découper le biscuit, le placer au fond du cercle puis verser la mousse dessus.

Mettre au réfrigérateur pendant 6heures minimum ou toute une nuit.

Pour faciliter le démoulage, il suffit de passer la lame du couteau tout autour (entre le cercle et le gâteau).

Décorer avec des copeaux de chocolat ou avec des rouleaux au chocolat.

