

EDELWEISS

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 1 h
- **Temps de cuisson** : 20 min



Ingrédients pour 8 personnes

Pour la génoise

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure chimique

Pour la garniture

- 50 cl de crème liquide entière
- 30 gr de sucre en poudre
- 180 gr de chocolat blanc de qualité
- 3 feuilles de gélatine soit 6 gr (facultatif mais j'ai préféré faire comme cela pour la bonne tenue de la chantilly)
- 300 à 350 gr de framboises fraîches ou surgelées (non décongelées)
- 150 gr de copeaux de chocolat blanc (ou une tablette de chocolat blanc de moins bonne qualité que vous taillerez en copeaux)

Etapes de préparation

1. Préparation de la génoise

Préchauffez le four à 180°C (th 6) et préparez tout vos ingrédients à l'avance.

Beurrez un moule de 25 cm de diamètre selon l'épaisseur que vous voulez donner à votre biscuit, nous retaillerons la génoise par la suite. Mélangez la levure à la farine. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont très fermes, ajoutez le sucre et battez encore. Baissez la vitesse du robot et ajoutez d'un coup les 4 jaunes, puis tout de suite la farine et la levure en pluie. Arrêtez très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber, versez dans le moule, lissez la surface et enfournez immédiatement pour 20 min. Démoulez tiède et laissez refroidir sur une grille avant de trancher la génoise en 2 dans le sens de l'épaisseur (horizontal)

2. Préparation de la garniture

Batte la crème bien froide en chantilly ferme à l'aide d'un robot, lorsqu'elle commence à être bien épaisse, ajoutez le sucre et continuez de battre 2-3 minutes. Réservez au frigo.

En parallèle, faites fondre les 180 gr de chocolat blanc coupés en petits morceaux au bain marie.

Trempez vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir. Attendez un peu que le chocolat tiédisse et rajoutez la gélatine en remuant bien pour la dissoudre. Une fois refroidi, ajoutez le chocolat à la crème en mélangeant délicatement avec une Maryse.

3. Montage

Retaillez votre génoise au diamètre de votre moule ou cercle à pâtisserie. J'ai utilisé un cercle de 20 ou 22 cm de diamètre (je ne sais plus, je n'ai pas noté), ce qui nous donnera la dimension finale du gâteau et qui s'est avéré être parfait pour la quantité de garniture. Dans le cercle disposez votre premier disque de génoise (partie coupée vers le dessus) recouvrir le biscuit d'une couche de crème au chocolat blanc et ensuite, recouvrir de framboises. Rajoutez une légère couche de crème pour recouvrir le tout. Mettre le second disque de génoise par-dessus (partie coupée vers le bas). Décerclez délicatement et répartir le reste de crème sur la face supérieure du gâteau et les côtés. Réservez au réfrigérateur. Après environ 15 minutes, garnir de copeaux de chocolat blanc sur toute la surface du gâteau. Laissez reposer minimum 4 heures avant de déguster. (le lendemain ça va aussi !)

Pourquoi j'ai cuit ma génoise dans un moule de 25 et retaillée dans un moule de 20 - 22 cm ?

Tout simplement pour que ma génoise soit plus fine et aussi parce qu'elle rétrécit un peu après cuisson et je trouve cela plus esthétique et plus fin en bouche. Après si une génoise plus épaisse ne vous dérange pas, vous pouvez directement utiliser un moule de 20-22 cm et parez légèrement votre génoise par la suite.

