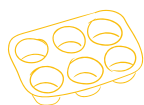


Gâteau façon Napolitains



Moule Napolitains OHRA®



préparation : 55 min

cuisson : 25 min

froid : 30 min



Pour les génoises

- 125 g de beurre
- 4 œufs
- 160 g de sucre (120 + 40)
- 40 g de crème fraîche liquide
- 40 g de lait
- 250 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 7 g de cacao en poudre
- 1 càs de lait
- 2 càc de vanille liquide

Pour la ganache

- 125 g de chocolat noir
- 150 g de crème liquide

Pour le glaçage blanc

- 30 g de lait
- 180g de sucre glace
- vermicelles au chocolat

1 – Génoises

Faire fondre le **beurre** dans le *bol micro-onde*.
Séparer les **blancs** des **jaunes d'œufs**.
Battre les **jaunes** avec **120 g de sucre** et la **crème liquide**.

Ajouter le **beurre fondu** et le **lait**. Verser la **farine** et la **levure**.

Monter les **blancs** avec **40 g de sucre** et les incorporer au mélange.

Prélever **260 g d'appareil** et y ajouter le **cacao** tamisé et le **lait**. Bien mélanger pour obtenir un appareil homogène.

Préchauffer le four à 170°C (th. 5-6). Placer le *moule* sur une *plaque perforée*.
Garnir 5 empreintes avec l'appareil au chocolat et 10 empreintes à la vanille.

Faire cuire à 170°C, pendant 25 min.

Démouler et couper chacun des petits biscuits génoises en deux en égalisant le dessus.

2 – Ganache

Faire chauffer la crème liquide, puis la verser sur le chocolat.
Bien mélanger à l'aide d'une spatule.
Remplir de ganache, une poche à douille munie d'une douille unie.

3 – Montage

Poser un biscuit **génoise à la vanille** dans le fond du moule.
Garnir avec un peu de **ganache** et poser un biscuit **génoise au chocolat** par-dessus.
Garnir à nouveau avec un peu de **ganache** puis déposer une **génoise à la vanille**.

Recommencer l'opération avec les autres biscuits, pour obtenir 10 gâteaux Napolitains.

4 – Glaçage blanc

Mélanger au fouet le **lait** et le **sucre glace**.
Glacer la surface de chaque gâteau avec une *petite spatule coudée*.
Placer au frais 30 min et démouler.
Répartir quelques vermicelles pour le décor.

