

Gâteau léger pralinoise/ganache chocolat blanc



Pour 8-10 personnes

Pour le biscuit léger :

- 4 blancs d'œufs
- 1 œuf entier
- 200 g de Pralinoise
- 120 g de beurre doux
- 115 g de maïzena
- 2 CS de cacao amer
- 80 g de farine de blé
- 80 g de sucre en poudre
- 30g de pépites de chocolat
- 30g de gruë de cacao
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7). Battre les 4 blancs d'œufs en neige ferme. Verser en 3 fois le sucre en poudre pour bien serrer les blancs en neige. Arrêter de battre les blancs lorsqu'ils ont une apparence meringuée.

Faire fondre au bain marie, la Pralinoise coupée en cubes avec le beurre coupé en petits morceaux. Bien lisser et laisser tiédir.

Dans un saladier, mélanger la maïzena, la farine, le cacao amer et la levure chimique.

Incorporer l'œuf entier à la Pralinoise fondue et bien mélanger. Puis verser ce mélange sur les farines et bien amalgamer à l'aide d'un fouet à main.

Pour incorporer les blancs en neige, commencer par détendre la pâte avec 1/5 de blanc en neige. Incorporer délicatement le reste des blancs à l'aide d'une spatule

Beurrer et fariner un moule à manqué de 22 cm de diamètre et y verser la pâte.

Faire cuire 30 minutes à four chaud puis laisser complètement refroidir sur une grille.

Parer le gâteau, couper le « chapeau » s'il n'est pas bien plat et couper le gâteau en son milieu pour obtenir 2 disques égaux.

Pour la ganache :

- 400 g de chocolat blanc
- 500g de mascarpone
- Colorant alimentaire

Faire fondre au bain marie, le chocolat blanc coupé en cubes. Bien lisser et laisser tiédir.

Ajouter 1/5 de mascarpone et bien mélanger à la spatule jusqu'à ce que la ganache s'uniformise.

Garnir le disque du dessous avec environ 1/3 de la ganache. Recouvrir du 2^{ème} disque et garnir l'ensemble du gâteau en lissant bien. Mettre au frigo.

Pour finir, mettre un peu de colorant dans la ganache et fouetter le tout jusqu'à ce que la couleur soit uniforme.

Mettre la ganache dans une poche à douille et mettre au frigo pour qu'elle prenne (1/2h-1h environ).

Décorer le gâteau avec la poche à douille et remettre au frais jusqu'à la dégustation.