

Gâteau aux deux chocolats

Ingrédients

150 gr de chocolat blanc

100 gr de chocolat noir

25 gr de cacao amer **50 gr**

~~200 gr de pâte à tartiner~~ **400 gr de cara crakine**

~~150 gr de gavottes écrasées~~

600 gr de philadelphia

430 ml de crème liquide entière **540 ml**

170 gr de sucre en poudre **220 gr**

8 gr de gélatine **12 gr**

Faire fondre ~~la pâte à tartiner au micro ondes puis y ajouter les gavottes la cara crakine~~

Tapisser le fond d'un moule en égalisant avec une cuillère **la petite spatule coudée**

Mettre au frais pendant 30 mn

Dans une casserole faire chauffer 60 ml de crème avec le chocolat blanc

Hors du feu ajouter 2 gr de gélatine préalablement réhydratée et essorée

Fouetter 300 gr de philadelphia et y ajouter 20 gr de sucre

Ajouter au chocolat blanc

Monter en chantilly ferme 100 ml de crème

Incorporer cette dernière dans la préparation à base de chocolat blanc

Sur un plat de service mettre un cercle et y déposer la cara crakine ou le mélange pâte à tartiner/gavottes

Verser la préparation au chocolat blanc

Laisser prendre au frais pendant 2 heures

Dans une casserole faire chauffer 60 ml de crème avec le chocolat noir

Hors du feu ajouter 2 gr de gélatine préalablement réhydratée et essorée

Fouetter 300 gr de philadelphia et y ajouter 100 gr de sucre

Ajouter au chocolat noir

Monter en chantilly ferme 100 ml de crème

Incorporer cette dernière dans la préparation à base de chocolat noir

Verser dans le cadre sur la préparation au chocolat blanc

Laisser prendre pendant 2 heures au frais

Porter à ébullition 220 ml de crème avec 100 gr de sucre

Ajouter les 50 gr de cacao amer et porter à nouveau à ébullition

Filtrer et ajouter 8 gr de gélatine préalablement réhydratée et essorée

Laisser refroidir

Répartir sur le gâteau et remettre au frais au moins 30 mn

Démouler et servir tel quel ou avec une déco **pour ma part des perles croustillantes au chocolat noir que j'ai déposé après avoir versé le "glaçage"**