

# Gâteau fondant au chocolat, à la crème légère vanillée et au cacao

---



## Ingrédients

Pour 12 personnes:

400 g de chocolat pâtissier à 70%  
600 g + 200 g de crème vanillée  
20 biscuits à la cuillère  
12 macarons à la framboise  
Cacao en poudre

## Progression

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Fouetter votre crème vanillée.

Retirer le chocolat et l'incorporer délicatement dans la crème,

Mouler dans un plat à génoise rond.

Disposer les biscuits à la cuillère (qui peuvent être remplacés par une génoise), les imbiber de sirop à la framboise.

Mettre au froid 2 heures.

Démouler votre gâteau, la saupoudrer de cacao,

Monter au fouet les 200 g de crème vanillée restant, la disposer harmonieusement sur votre entremet.

Déposer autour de celui-ci les macarons à la framboise,

Mettre au froid,

Servir au moment avec une crème anglaise PRÉSIDENT Professionnel parfumée selon votre

choix,

Faire prendre au froid, démouler et décorer.