

Bavarois framboise / chocolat blanc



Biscuit à la cuillère

- 4 œufs
- 120 gr de sucre semoule
- 90 gr de farine

Mousse au chocolat blanc

- 180 gr de chocolat blanc
- 360 ml de crème liquide entière
- 125 gr de framboises congelées
- 1 sachet de chantifix.

Miroir aux framboises

- 150 à 200 gr de framboises fraîches
- 90 gr de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine
- 2 cs d'eau

Biscuit à la cuillère

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Battre les jaunes avec 50 gr de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Monter les blancs en neige et rajouter 70 gr de sucre restant petit à petit.

Mélanger les 2 préparations et ajouter la farine.

Préchauffer votre four à 180°.

Etaler la préparation dans une plaque à pâtisserie garnie d'une feuille de cuisson ou comme moi dans le [flexipan](#) plat et faire cuire 15 minutes.

Couper le biscuit à la taille de votre cadre.

Poser le cadre sur une plaque de cuisson et mettre le biscuit dans le fond

Eventuellement congeler le biscuit restant pour une prochaine utilisation.

Mousse au chocolat blanc

Faire fondre le chocolat au bain-marie, réserver.

Monter la crème liquide très froide en chantilly avec le sachet de chantifix.

Prendre 2 bonnes cuillères de chantilly et la mélanger au chocolat blanc, recommencer avec la même quantité de chantilly puis finir avec le reste de chantilly.

Cette opération est nécessaire pour éviter que le chocolat ne cristallise.

Etaler les framboises non décongelées sur le biscuit puis recouvrir de la mousse au chocolat blanc. Egaliser la surface et placer le bavarois au congélateur au minimum 5 heures, pour moi toute une nuit.

Miroir aux framboises

Mixer les framboises avec le sucre glace.

A l'aide d'un chinois filtrer le tout pour éliminer les grains et obtenir un miroir bien lisse.

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide

Faire chauffer les 2 cs d'eau au micro onde et y diluer la gélatine ramollie.

Une fois la gélatine fondue la rajouter au coulis, bien mélanger et laisser refroidir.

Une fois le coulis refroidi, sortir le bavarois du congélateur, verser le miroir sur le dessus et remettre le gâteau au congélateur.

Pour finir une fois le temps de prise écoulé, sortir votre gâteau, le démouler et le décorer à votre convenance.