

RECETTE

tourte aux deux chocolat

Libierry

Portions: 8

généoise au chocolat

150 grammes chocolat blanc

150 grammes chocolat noir

125 grammes blanc oeuf

25 grammes sucre

500 grammes crème

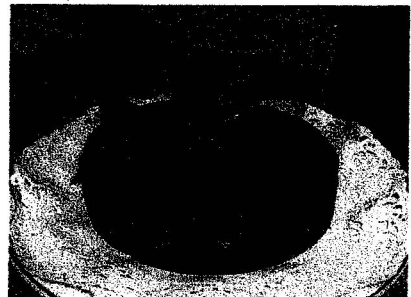
sirop au grand-marnier

1 décilitre eau

5 centilitres Grand Marnier

zeste d'orange râpé

50 grammes sucre



Confectionner le sirop: porter à ébullition le sucre, l'eau et les zestes d'orange râpés, laisser refroidir et ajouter le grand-marnier.

Imbiber la généoise avec le sirop.

Hachez ou râpez le chocolat. Faites-le fondre doucement au bain-marie (40 °C) .

Fouetter la crème liquide jusqu'à consistance semi-ferme,. Fouetter les blancs en neige ferme et les sucrer.

Verser progressivement les blancs en neige dans les deux chocolat blanc et noir fondu, puis la crème fouettée. Mélanger rapidement et délicatement.

Attention: il est important de respecter la température du chocolat pour obtenir un appareil homogène.

Garnir la tourte avec la mousse au chocolat blanc, disposer un nouveau disque de généoise imbibé et finir avec la mousse au chocolat. Réserver au frais.

Décoration selon votre choix.