



## Le triple layer cake chocolat framboise

Recette pour 8 à 12 personnes environ. Préparation : 30 min. Cuisson : 120 min. Repos : 2 h.

### Ingrédients

Œufs : 3 x 2  
Sucre : 3 x 65 g  
Chocolat noir à pâtisser : 3 x 100 g  
Beurre : 3 x 50 g  
Farine : 3 x 50 g  
Poudre d'amandes : 3 x 25 g  
Levure chimique : 1 sachet (divisé en 3)

*Beurre et cacao amer pour le moule*

Framboises : 200 g  
Crème épaisse : 125 g  
Chocolat noir à pâtisser : 325 g

### Matériel

un moule à charnière de 16 cm  
une plaque à pâtisserie  
une jatte  
deux bols  
un fouet  
une cuillère en bois  
une balance ménagère  
du papier sulfurisé  
un couteau-scie  
une spatule en silicone / une corne  
un chinois très fin



### Réalisation > la préparation

1. Beurrer et napper de cacao le fond et les bords du moule à charnière. Placer celui-ci sur du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
2. Dans la jatte, fouetter 2 œufs avec 65 g de sucre.
3. Dans le bol, faire fondre le chocolat noir avec 50 g de beurre.
4. Les mélanger aux œufs sucrés, puis ajouter la farine, la poudre d'amande et un tiers du sachet de levure. Bien lisser le tout.
5. Préchauffer le four à 180°C et verser la pâte dans le moule.
6. Enfourner pour 40 minutes.
7. Laisser refroidir avant de tenter de démouler.

### Réalisation > la préparation des autres couches de gâteaux

*Triple layer cake au chocolat noir et aux framboises - page 1*

**8.** Reproduire la démarche pour 2 autres cakes.

- l'idéal bien sûr pour gagner du temps est de préparer la pâte en une seule fois, de la diviser en 3 parts égales, mais il faut pour cela 3 moules identiques ! -

- recouper le sommet des gâteaux avec un couteau à grande lame ou une lyre à génoise pour qu'ils soient bien plats -

### Réalisation > le montage

**9.** Faire compoter doucement les framboises afin qu'elles forment un coulis, et passer celui-ci dans un chinois très fine afin d'ôter tous les petits grains.

- personnellement, je ne l'ai pas sucré -

**10.** Faire fondre à feu doux le chocolat noir et la crème. Ajouter le coulis de framboises et lisser la ganache obtenue pour qu'elle soit brillante.

**11.** Placer un gâteau au chocolat noir sur un plat, en couper le sommet pour qu'il soit bien plat, le napper de ganache chocolat noir framboise, le couvrir d'un autre gâteau au chocolat noir nappé lui-même de chocolat à la framboise, enfin déposer le dernier gâteau au sommet. Napper le triple layer cake de ganache au chocolat et aux framboises en son sommet et éventuellement son pourtour.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)