



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS

Pour 10-14 personnes Temps de préparation : 30mn – Congélation : 1h minimum Difficulté : facile

INGREDIENTS

- 4 briques de nutriwhip (ou autre crème Chantilly Parvé)
- 200g de chocolat noir dessert
- 5 cuillères à soupe de pâte à tartiner chocolat noisette Parvé
- 1 sachet de pépites de chocolat blanc Parvé d'environ 150g



REALISATION

Les vrais gourmands s'empresseront d'essayer cette recette pour Chabbath ! Elle est facile à réaliser et peut se conserver au congélateur plusieurs semaines, alors n'hésitez pas à la réaliser dès maintenant pour les fêtes !

Pour commencer, faites monter en chantilly ferme les 5 briquettes de nutriwhip. Divisez ensuite la crème en trois bols.

Faites fondre le chocolat noir au bain marie, réservez quelques cuillères à soupe de côté pour la décoration, et ajoutez le reste à la première crème montée. Versez cette mousse au chocolat dans un moule préalablement garni de papier sulfurisé.

Ajoutez dans le deuxième bol la pâte à tartiner choco noisette et mixez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Versez-la en seconde couche au-dessus de la mousse au chocolat. Réservez au congélateur le temps de préparer la troisième mousse.

Faites fondre le chocolat blanc au bain mari. Attention à ne pas surchauffer le chocolat blanc qui aura tendance à sécher s'il brûle et deviendra difficile à incorporer à la crème. Une fois le chocolat blanc fondu et onctueux, ajoutez-le à la 3ème crème montée. Sortez le moule du congélateur et versez-y le mélange au chocolat blanc. Alors que la crème est encore bien liquide, décorez avec le reste du chocolat noir encore tiède. Vous pouvez concasser du chocolat ou en faire des copeaux pour décorer le centre du gâteau. Cette préparation reste au congélateur pendant plusieurs semaines. Sortez la 30-45mn avant afin d'en faciliter le service et l'onctuosité.