



6-8



90 MIN.



12 MIN.



NIVEAU : FACILE-INTERMÉDIAIRE

## INGRÉDIENTS

Pour la ganache montée :

- 90 g de chocolat blanc
- 375 g de crème liquide (crème liquide)
- 1 c. à c. d'extrait de vanille

Pour le biscuit viennois au cacao :

- 4 œufs
- 60 g de sucre en poudre (40g + 20 g)
- 25 g de farine de riz
- 25 g de maïzena
- 25 g de cacao non sucré

Pour le montage :

- 125 g de framboises

Juste avant de servir :

- 1 c. à s. de cacao
- quelques framboises entières (1 c. à s. de sucre glace)



## NOTRE RECETTE :

PRÉPARER LA GANACHE MONTÉE, LA VEILLE DE PRÉFÉRENCE

- 01** Ajouter le chocolat blanc en morceaux. Râper 10 secondes vitesse 7. Racler les bords. Faire fondre 5 min/50°C/vit. 1. A partir de 3 minutes, le chocolat est fondu : passer à l'étape suivante.
- 02** Ajouter la crème fraîche froide en trois fois dans le thermomix par le trou du couvercle.
- 03** Verser la ganache dans un saladier, filer au contact et réserver au frais pendant au moins 3 heures pour qu'elle prenne bien (l'idéal est de la réaliser la veille).  
Laver et essuyer le thermomix.

PRÉPARER LE BISCUIT VIENNOIS CACAO :

- 04** Préchauffer le four à 170 °C. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
- 05** Insérer le fouet. Mettre 2 blancs dans le thermomix, fouetter 3 min/vitesse 4 jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Retirer le fouet. Et les réserver dans un saladier.
- 06** Insérer le fouet. (Il n'est pas nécessaire de nettoyer le bol), mettre les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, fouetter 2 min/vitesse 4.
- 07** Ajouter la moitié des blancs en neige, puis (de préférence en tamisant) la farine de riz, la fécule de maïs et le cacao en poudre, puis mélanger 4 sec/vitesse 3.  
Verser la pâte sur le reste de blancs en neige et incorporer délicatement (pour le moelleux !) avec la spatule Thermomix.
- 08** Transvaser la pâte sur la plaque préparée et l'étaler à l'aide d'une spatule coudée. Enfourner et cuire 12 minutes à 170 °C. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol et le fouet. Sortir la plaque du four, faire glisser la feuille de papier cuisson sur un plan de travail et la retourner sur un torchon humide. Rouler délicatement le biscuit aussitôt et laisser refroidir.

LE MONTAGE :

- 09** Insérer le fouet. Ajouter la crème liquide, puis fouetter 1 minute - 1 min 30 sec/vitesse 3, jusqu'à ce que la crème ait la consistance d'une crème fouettée.

Pour la suite .. on vous laisse visionner la vidéo à partir de 4:41 !  
<https://youtu.be/-Ywker5WZ28>