Layer cake framboise et chocolat blanc

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 180 g de crème allégée
- 160 g de chocolat blanc pour le biscuit
- 200 g de chocolat blanc pour la crème
- 200 g de crème allégée
- 300 g de crème entière
- 250 g de framboises congelées
- Agar agar

La **recette**

Etape 1

Préparer le biscuit : Dans un récipient, mettre la crème et faire chauffer 45 secondes au micro-ondes. Ajouter le chocolat blanc puis remuer.

Etape 2

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs puis monter les blancs en neige.

Etape 3

Ajouter les jaunes au mélange chocolat – crème, puis la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter les blancs et mélanger délicatement.

Etape 4

Beurrer deux moules puis verser la moitié de la pâte. Enfourner pendant 20 minutes à 180°C.

Etape 5

Préparer la crème chocolat blanc. Dans un récipient, verser la crème entière et le placer au congélateur.

Etape 6

Dans une casserole, verser la crème allégée avec l'agar agar. Faire chauffer jusqu'à la première ébullition sans cesser de fouetter. Retirer du feu et verser le chocolat blanc. Mélanger.

Etape 7

Monter en chantilly. L'incorporer au mélange chocolat crème. Réserver au frais.

Etape 8

Procéder au dressage. Découper les 2 gâteaux pour obtenir 4 disques. Déposer un disque puis de la crème et quelques framboises. Répéter l'opération puis recouvrir de la crème restante et des framboises. Réserver au frais quelques heures avant de déguster.