

Portion
pour 6 personnes

Préparation
2h30

Cuisson
15 minutes

Attente
2 heures

Valpi bio

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Génoise vanille-choco et sa ganache gourmande

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau :

▲ 200g de **Mix Cakes Valpibio** ▲
150g de sucre blond ▲ 150g de
beurre ▲ 3 œufs ▲ ½ sachet de
levure sans gluten ▲ 1 sachet de
sucre vanillé ▲ 1 cuillère à soupe de
cacao en poudre

Pour la ganache :

▲ 150g de chocolat noir ▲ 12cl de
crème liquide

Pour la garniture du dessus :

▲ 70g de fromage frais ▲ 1 sachet
de sucre vanillé ▲ 2 cuillère à soupe
de sucre glace

- > Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- > Dans un saladier mélangez le mix Valpibio, le sucre, le beurre, les œufs et la levure.
- > Récupérez les 2/3 de la pâte et ajoutez-y le sucre vanillé. Etalez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé de manière à pouvoir y découper deux rectangles à l'aide d'un cerclage rectangulaire.
- > Ajoutez le cacao dans les 1/3 restants et répétez l'opération mais cette fois pour obtenir un seul rectangle.
- > Enfournez pendant 15 minutes. Une fois les gâteaux cuits, découpez vos rectangles et réservez.
- > Pour la ganache, placez la crème liquide dans une casserole à feu doux et ajoutez-y le chocolat noir en morceaux jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Laissez reposer.
- > Pour le montage, placez un premier rectangle vanille et recouvrez de ganache au chocolat. Répétez la même opération avec le rectangle au chocolat et finissez par le deuxième rectangle vanille.
- > Recouvrez le dessus avec le fromage frais préalablement mélangé au sucre et saupoudrez de copeaux de chocolat.
- > Laissez reposer 2h au frais avant de servir.