



## Le triple layer cake chocolat Mikado

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

### Ingrédients

Œufs : 3 x 2  
Sucre : 3 x 75 g  
Chocolat noir à pâtisser : 100 g  
Chocolat au caramel à pâtisser : 100 g  
Chocolat blanc / ivoire à pâtisser : 100 g  
Beurre : 3 x 25 g  
Farine : 3 x 50 g  
Poudre de noisettes : 3 x 25 g  
Levure chimique : 3 x 3 g  
Mikado® : environ 84 bâtonnets, soit 200 g assortis

### 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



*Beurre, farine / cacao et sucre en poudre pour le moule*

Beurre doux : 100 g  
Crème épaisse : 10 cl (= 100 g)  
Chocolat noir à pâtisser : 400 g

### 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 75 g de sucre.
3. Dans le bol, faire fondre le chocolat noir avec 25 g de beurre.
4. Les mélanger aux œufs sucrés, puis ajouter la farine, la poudre de noisettes et la 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

**8.** Reproduire la démarche pour 2 autres cakes, en remplaçant le chocolat noir par le chocolat au caramel puis le chocolat blanc.

*- l'idéal bien sûr pour gagner du temps serait de préparer la pâte en une seule fois, de la diviser en 3 parts égales et de mélanger chacune avec un chocolat différent pour le dégradé de bruns, mais il faudrait pour cela 3 moules identiques ! -*

*- recouper le sommet des gâteaux pour qu'ils soient bien plats -*

## Réalisation > le montage

**9.** Faire fondre à feu doux le beurre, la crème et le chocolat noir, et lisser la ganache obtenue pour qu'elle soit brillante.

**10.** Placer le gâteau au chocolat noir sur un plat, le napper de glaçage au chocolat, le couvrir du gâteau au chocolat au caramel nappé lui-même de chocolat, enfin déposer le dernier gâteau au chocolat blanc au sommet. Napper le triple layer cake de ganache au chocolat en son sommet et son pourtour. Terminer en collant les bâtonnets de Mikado® tout autour et patienter...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

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