 **Mousse chocolat-framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/09/Mousse-chocolat-framboises-septembre-2008-035-copie.jpg) **Pour 12 personnes :**

**Biscuit Mousseline :**   
**420 g d’œufs (6 ou 7 suivant leur grosseur)   
- 360 g de sucre en poudre   
- 90 g de farine   
- 1 càc de levure  
- 90 g de Maïzena   
- 25 g de cacao non sucré    
Garniture :**   
**- Framboises   
- 400g + 480 g de crème liquide   
- 400 g de chocolat noir   
- 4 feuilles de gélatine**  
**J'ai confectionné avec mon cadre un moule carré de 30cm de côté.  
Préchauffer le four à 150°C (Chaleur tournante)**  
**Le biscuit :**Battre les blancs d’œufs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Battre les jaunes avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Tamiser la farine, la Maïzena, le cacao et la levure. Incorporer ce mélange aux jaunes d’œufs.  
Ajouter le 1/3 des blancs en tournant pour obtenir une pâte liée.  
Ajouter le reste des blancs délicatement cette fois, en soulevant la pâte.  
Mettre la pâte dans le moule beurré et fariné.  
Faire cuire 35 minutes au four.  
Vérifier la cuisson, puis démouler.  
Laisser refroidir sur une grille.  
  
**La ganache :**Plonger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.  
Faire bouillir 400 g de crème.  
Hors du feu, ajouter le chocolat coupé en morceaux. Bien remuer.  
Lorsque le chocolat est fondu et que la crème est lisse, ajouter la gélatine bien essorée.  
Bien mélanger et laisser tiédir.

**La mousse :**Fouetter en Chantilly  480 g de crème bien froide.  
L'incorporer délicatement à la ganache à peine tiède.

**Finition :**Couper le biscuit en 2 dans l'épaisseur.  
Poser une tranche de biscuit sur le plat de service.  
Le couvrir d'une couche de mousse.  
Masquer entièrement la mousse de framboises.  
**J'ai utilisé des framboises surgelées brisées et entières.**  
Poser la deuxième tranche de gâteau.  
Recouvrir entièrement de mousse.  
Bien lisser la mousse sur le dessus et sur les côtés du gâteau.  
Mettre au frais.  
**À ce stade, le gâteau est terminé. On peut le laisser tel quel ou le décorer à son goût.**

Je l'ai recouvert d'une abaisse de pâte d'amande.   
J'ai saupoudré de sucre glace et déposé des petits chocolats que j'avais moulés dans des empreintes en silicone.