**Concerto vénitien**

** Pour 8 personnes**

**Biscuit :**  
- **3 blancs d'œufs - 100 g de sucre en poudre - 125 g de noisettes en poudre   
- 10 g de farine (1càs rase) - 2 càc de café instantané - sel  
Mousse au Chocolat :**  
**- 170 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir - 75 g de beurre - 3 œufs - 20 g de sucre en poudre - sel  
Mousse au Mascarpone :**  
**- 250 g de Mascarpone - 3 œufs - 100 g de sucre en poudre - 4 g de gélatine (2 feuilles)  
- sel -  2 càs de café fort et chaud**

**un moule de 24 cm de diamètre en silicone ou tapissé de papier sulfurisé  
Un cercle à pâtisserie  
Préchauffer le four à 160°C.**

**Le Biscuit :**Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel en ajoutant progressivement le sucre pour obtenir une préparation lisse et brillante.  
Ajouter la farine, le Nescafé et la poudre de noisettes en mélangeant délicatement avec une spatule de bas en haut.  
Verser la pâte  dans le moule. Enfourner pendant 35 minutes.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.  
Le placer sur un plat entouré d'un cercle à entremets (je l'ai doublé de rhodoïd).

**La Mousse au Chocolat :**Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et le sucre.  
Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde.  
Ajouter les jaunes d'œufs un à un en remuant vivement.  
Incorporer délicatement les blancs d'œufs à la préparation.  
Verser la mousse sur le fond de biscuit.  
Réserver au réfrigérateur.

**La Mousse au Mascarpone :**Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en ajoutant progressivement la moitié du sucre en poudre.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le mascarpone et la gélatine fondue dans le café chaud.  
Battre pour obtenir une mousse homogène.  
Incorporer délicatement les blancs d'œufs.  
Verser la préparation sur la mousse au chocolat et égaliser la surface.  
Laisser prendre au réfrigérateur pendant 3 h au minimum.Ôter le cercle et décorer le gâteau à votre guise.