

**Gâteau meringué chocolat-noisette ou amande**

 **Pour 6 (10) Croquants-Gourmands**

**Disques** [**meringue**](https://recettes.de/meringues)**-noisette ou amande :**

**À préparer la veille de préférence**

**- 100 g (150 g) de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **ou amandes en poudre**
**- 4 (6)** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 100 g (150 g) de sucre en poudre**
**- 1 (1,5) càc de Maïzena ®**
**- 1 (1,5) càc de jus de citron**
**- 100 g (150 g) de sucre glace**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson
1 cercle à pâtisserie de 18 cm (22 cm)**
**Préchauffage du four à 100°C** 

Si vous n'avez pas de cercle, dessiner sur l'envers des papiers cuisson 4 disques de 18 cm (22 cm).
Les retourner sur la plaque (on voit le cercle par transparence).
Réduire les noisettes ou les amandes en poudre.
Mélanger la Maïzena ® et le sucre glace.
Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils moussent.
Ajouter le sucre en poudre en pluie tout en continuant à fouetter jusqu'à obtenir des blancs en neige ferme.
Ajouter le jus de citron et le sucre glace et fouetter rapidement pour bien les intégrer.
Incorporer rapidement à la spatule, la poudre de noisette ou d’amande.
Étaler sur chaque cercle ¼ de la meringue aux fruits secs.
(***Je l'ai fait directement à l'intérieur du cercle, puis j'ai retiré celui-ci délicatement***).
Enfourner les plaques pour une cuisson de 1 heure et laisser les meringues refroidir dans le four éteint.

**La crème chocolat-mascarpone
- 2 càs (3càs) d'**[**extrait de café**](https://recettes.de/extrait-de-cafe) **ou de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **très fort
- 2 (3) œufs
- 1 càc de sucre
- 200 g (300g) de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **(1)**
**- 350 (525 g) g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **très froid**
**- 50 ml (75 ml) de crème fleurette très froide**

Si vous voulez le préparer, allez voir la recette de l'[**extrait de café**](http://croquantfondantgourmand.com/extrait-de-cafe-maison/) maison.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec le sucre.
Faire fondre le chocolat et ajouter l'extrait de café.
**Si vous utilisez du café fort, vous pouvez le mettre dans le chocolat pour le faire fondre.**
**Si vous utilisez de l’extrait de café, vous le mélangerez au chocolat déjà fondu (2).**Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger. Laisser refroidir.
Fouetter le mascarpone et la crème pour obtenir une consistance mousseuse.
Ajouter le chocolat et fouetter rapidement pour mélanger.
Incorporer enfin délicatement, à la spatule, les blancs en neige.

**Le montage du gâteau :**
Poser un disque de  meringue sur le plat.
Le couvrir d'une couche de crème au chocolat.
Continuer à alterner disque de meringue et crème en terminant par un disque de meringue.
Masquer le dessus et le tour du gâteau avec la crème restante.
Lisser ou faire des vagues ou des stries.
Conserver au frais.