 **Le Despacito brésilien**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/le-despacito-bresilien-p1200146-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :  
- 3 œufs**  
**- 80 g de sucre** [**vanillé**](https://recettes.de/vanille)  
**- 80 g de farine**  
**- 1 sachet de levure**  
**- 25 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**

**1 moule à manqué de 24 cm de Ø, beurré si non en silicone**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Travailler au fouet les œufs et le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux.  
Tamiser la farine avec la levure et le cacao et intégrer le mélange à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille et de laisser refroidir.

**Le sirop d'imbibage :  
- 100 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)  
**- 40 g de sucre en poudre**  
**- 1 càc de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **soluble**  
**- 1 càc de cacao amer**Mettre dans une petite casserole le lait, le sucre, le café et le cacao tamisé.  
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 3 minutes.  
Laisser refroidir.

**La mousse au chocolat :  
- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**   
**- 50 ml de café fort**  
**330 g de** [**crème**](https://recettes.de/cremes) **fleurette**

Faire fondre le chocolat dans le café.  
Lisser le mélange et laisser tiédir.  
Monter la crème en chantilly texture "mousse à raser".  
Mélanger crème et chocolat tiède, délicatement à la spatule.

**Le montage et la déco du gâteau :  
- Un peu de chocolat fondu**

**Un cercle à mousse de 24 cm de Ø et de 4,5 cm de haut  
tapissé de rhodoïd et fermé de film sur une face**Faire fondre un peu de chocolat et en remplir un cornet ou une poche à douille.  
Déposer le gâteau dans le cercle.  
Le piquer en profondeur à l'aide d'une brochette sur toute la surface.  
Verser le sirop et attendre quelques minutes pour qu'il soit bien absorbé.  
Remplir le cercle avec la mousse et lisser la surface.  
Tracer des lignes parallèles et fines avec le chocolat.  
Puis avec une pique en bois, tracer des lignes perpendiculaires aux premières,  
une fois dans un sens, une fois dans l'autre pour créer le décor comme sur un mille feuilles.  
Mettre au frais pendant au-moins 3 heures.  
Décercler et poser sur le plat de service.