 **Infini chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/Infini-chocolat-DSCN3007_22882.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
- 210 g de pâte d'amandes  
- 140 g de sucre semoule (70 g + 70 g)  
- 1 œuf entier  
- 5 jaunes d'œufs  
- 2 blancs d'œufs  
- 70 g de chocolat à 75% de cacao  
- 55 g de beurre  
- 50 g de farine tamisée  
- confiture poire-mandarine ou abricot  
Ganache :  
- 225 g de chocolat à 50% de cacao  
- 345 g de crème liquide  
Décor :  
- 150 g (100 g + 50 g) de chocolat à 50% de cacao**

**1 moule à biscuit roulé  
Empreintes pour chocolats  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**Le biscuit :**Mettre le chocolat et le beurre à fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Lisser et laisser tiédir.  
Monter les deux blancs d'œufs en neige avec 70 g de sucre.  
Faire ramollir la pâte d'amande au micro-ondes (à 500 Watts au maximum). La couper en fines lamelles  
Mélanger la pâte d'amandes avec le  sucre restant.  
Incorporer tout en fouettant l'œuf entier puis les jaunes un à un.  
Lorsque la préparation est lisse et mousseuse, ajouter le chocolat et la farine. Mélanger  
Ajouter une grosse cuillerée de blancs en neige et mélanger pour alléger la pâte.  
Incorporer le reste des blancs, délicatement, à la spatule.  
Verser la pâte sur la plaque.  
Enfourner et laisser cuire environ 10 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes le biscuit avant de le démouler.  
Découper le biscuit en 4 parts égales.  
**La ganache :**Mettre le chocolat et la crème dans un saladier et le laisser fondre au bain-marie ou au micro-ondes.  
Lisser la préparation et laisser refroidir.  
Fouetter alors la ganache pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle s'éclaircisse et devienne ferme.  
**Le montage :**Mettre une abaisse de biscuit sur le plat de service.  
Étaler un peu de confiture sur toute la surface.  
Garnir la surface de ganache.  
Poser la seconde abaisse de biscuit, une couche de confiture, puis de ganache.  
Répéter l'opération avec la troisième abaisse.  
Terminer par la dernière tranche de biscuit.  
Masquer entièrement le gâteau avec le reste de la ganache.  
Mettre au frais pour laisser durcir la crème.  
**Le décor :**Faire fondre 100 g de chocolat haché au micro-ondes, par fractions de 30 secondes en remuant entre chaque.  
Lorsque le chocolat est lisse et coulant, incorporer les 50 g restants et bien mélanger.  
Couler le chocolat dans des empreintes pour constituer le décor.  
Laisser durcir au frais avant de démouler.  
Décorer le gâteau à l'envie.