 **Entremets Namelaka**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La dacquoise aux amandes :
- 75 g de** [**blanc d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(≅2 blancs)**
**- 60 g de sucre en poudre**
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**

**1 cercle de 20 cm de Ø tapissé de papier cuisson et posé sur une plaque.**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.
Tamiser la poudre d'amande sur les blancs et l'incorporer délicatement à la spatule.
Étaler la préparation dans le cercle.
Enfourner pour 14 minutes environ.
Déposer le biscuit sur une grille, retirer le cercle et laisser refroidir.

### ****La crème Namelaka :- 3 g (2,5 feuilles) de gélatine********- 270 g de**** [chocolat noir](https://recettes.de/chocolat-noir)****- 150 g de lait entier********- 8 g de**** [glucose](https://recettes.de/glucose) ****en poudre********- 300 g de crème liquide entière****

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier.
Mettre dans une petite casserole le lait et le glucose et porter à ébullition.
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée en mélangeant.
Verser le lait bouillant sur le chocolat et attendre quelques secondes avant de mixer
au mixeur plongeant sans trop le soulever pour éviter de faire des bulles.
Ajouter la crème liquide froide.
Fouetter pendant quelques secondes à petite vitesse pour bien lisser la crème.

### ****Le montage de l'entremets :Un moule en silicone posé sur une plaque**** - ****Éleganzia pour moi****

Verser immédiatement la crème encore liquide dans le moule.
Entreposer au congélateur, jusqu'à ce que la crème commence à figer.
Déposer le disque de dacquoise sur la crème en appuyant légèrement pour la faire adhérer.
Couvrir et remettre au congélateur pendant une nuit minimum (plusieurs jours pour moi).

Quelques heures avant le repas, démouler l'entremets sur le plat de service.
Déposer au réfrigérateur pour laisser décongeler.