**Entremets fraise-chocolat-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/entremets-fraise-chocolat-framboise-p1180666-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La génoise :  
Masse 1 :**  
**- 155 g de sucre semoule**  
**- 5 œufs moyens**  
**Masse 2 :**  
**- 155 g de farine**  
**- 45 g de beurre**  
**- 1 sachet de sucre vanillé -**

**2 moules à génoise de 20 cm beurrés et farinés 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)

Il faudra la préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/genoise-de-lenotre/).  
Découper un des biscuits en un disque de 16 cm de Ø.  
Vous pouvez appeler les gourmands pour grignoter les chutes.  
Le disque restant pourra être congelé et servir de base à un autre dessert.  
 **La préparation chocolat-framboise :  
- 1 feuille de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(2g)**  
**- 100 g de lait**  
**- 160 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 120 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 200 g de crème fleurette**  
**- 25 g de sucre en poudre**  
**- 200 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **surgelées  
- sirop de sucre**

**Moule à entremets charlotte**

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mettre dans un petit saladier le lait et le chocolat noir et faire chauffer au micro-ondes  
jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.  
Ajouter la gélatine essorée. Lisser la préparation et laisser tiédir.  
Monter au fouet la crème très froide avec le mascarpone et le sucre en poudre.  
Mélanger avec la ganache, délicatement à la spatule.  
Mettre une couche de crème au chocolat dans le fond du moule et y incruster   
la moitié des framboises surgelées.  
Déposer le disque de biscuit en appuyant un peu pour faire remonter le chocolat tout autour.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec du sirop.  
Remettre une couche de crème et répartir le reste des framboises.  
Couvrir avec la fin de la crème.  
Couvrir et mettre le moule au congélateur jusqu'au lendemain (ou pendant plusieurs jours).

**La finition :  
- Cacao en poudre**  
**- 300 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises)

Quelques heures avant le repas, démouler délicatement l'entremets  
et le déposer sur le plat de service et le garder au réfrigérateur pour qu'il dégèle.  
Saupoudrer de cacao et garnir de fraises.