

**Merveilleux au chocolat et aux marrons**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/merveilleux-au-chocolat-et-aux-marrons-p1030711-r-copy.jpg) **Pour 10 à 12 Croquants-Gourmands**

**À préparer à l'avance**

**Les disques de meringue :  
- 5** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs) **(≅ 175 g)**  
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 150 g de sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
sur lequel on a tracé 2 cercles de 22 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 100°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mettre les blancs d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient au bain-marie   
et remuer pour faire fondre le sucre.  
*Moi je mets la casserole sur feu très doux sans bain-marie.*  
Monter ensuite les œufs en neige en ajoutant à la fin le sucre glace.  
Répartir la meringue sur les cercles et égaliser la surface à la spatule.  
Enfourner pour 3 heures et laisser refroidir dans le four.  
Vous pouvez les conserver plusieurs jours dans une boite hermétique.

**La veille de la dégustation**

**La mousse chocolat-marron :  
- 320 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 70%**  
**- 90 g de beurre**  
**- 100 g de** [**crème de marron**](https://recettes.de/creme-de-marrons)  
**- 200 g de crème fleurette très froide**  
**- 5 blancs d'œufs  
- 1 pincée de sucre**

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Remuer pour lisser et laisser tiédir.  
Monter la crème très froide comme une chantilly texture "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Monter les blancs en neige avec le sucre.  
Mélanger le chocolat avec la crème de marron.  
Mélanger à la crème fouettée à l'aide d'une spatule.  
Incorporer les blancs en neige délicatement.  
Procéder immédiatement au montage.

**Le montage du merveilleux :  
- cacao en poudre**  
**- sucre glace**

Poser un disque de meringue sur un carton.  
Étaler sur toute la surface un tiers de mousse.  
Poser le second disque sur le dessus.  
Recouvrir le dessus et les bords du gâteau avec le reste de la mousse.  
Faire des vagues avec une fourchette.  
Saupoudrer de cacao puis de sucre glace.  
Déposer le gâteau sur le plat de service.  
Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Le sortir à température ambiante 30 minutes avant la dégustation.