 **Gâteau de crêpes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3052/12/gateau-de-crepes-dscn3553_23423-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 12 crêpes**  
**- 300 g Mascarpone**  
**- 2 œufs**  
**- 50 g de crème liquide**  
**- 75 g de sucre**  
**- 50 g de pépites de chocolat**  
**- 360 g de confiture de framboises**  
**- quelques framboises - sucre glace  
  
1 cercle à gâteau de 20 cm de diamètre doublé de rhodoïd (facultatif)**  
Vous préparerez les [crêpes](http://recettes.de/crepes) suivant la recette des [**crêpes soufflées**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-a-crepes-soufflees/).

**La garniture :**Séparer les jaunes des blancs d'œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le Mascarpone et la crème et travailler au fouet jusqu'à ce que la préparation épaississe et forme des pics.  
Incorporer les blancs en neige à la spatule.  
Incorporer les pépites de chocolat.

**Le gâteau :**Découper les crêpes à la taille du cercle en s'aidant de ce dernier.  
Déposer le cercle sur le plat de service et commencer le montage :  
♦ Déposer une crêpe et la tartiner d'une fine couche de confiture.  
Tartiner d'une couche de garniture au Mascarpone.  
Poser une crêpe ♦  
Répéter de ♦ à ♦ jusqu'à épuisement de la crème au Mascarpone.  
Terminer par une couche de crème et une crêpe.  
Aplatir délicatement le gâteau à la spatule.  
Couvrir et laisser se raffermir au frais.  
Au moment du repas, décercler le gâteau délicatement.  
Saupoudrer de sucre glace  et décorer de quelques framboises.  
Couper en parts avec un couteau très aiguisé et accompagner à volonté d'un [**coulis de framboise maison**.](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)