

GATEAU GANACHE

RECETTE N°2140

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 5 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 2 paquets de petits beurre
- 1 tasse de café fort
- 250 g de crème fraîche
- 250 g de chocolat noir
- 20 g d'amandes effilées

MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- cuillère en bois
- moule rectangulaire
- 25 à 40cl - tasse / punch cup

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



13 ETAPES A SUIVRES

01. Réfrigération: 3 h.
02. Portez la crème à ébullition.
03. Hors du feu faites-y fondre le chocolat, préalablement cassé en morceaux, en remuant.
04. Laissez refroidir en mélangeant souvent.
05. Trempez rapidement les biscuits dans la tasse de café.
06. Disposez-les dans le moule.
07. Recouvrez des deux tiers de la crème au chocolat entre chaque couche.
08. faites prendre 3 h au réfrigérateur.
09. Au moment de servir, démoulez.
10. Réchauffez doucement le reste de crème au chocolat.
11. Nappez-en le gâteau.
12. Décorez les bords d'amandes effilées.
13. Laissez durcir.

NOTES PERSONNELLES
