

# Layer Cake

*aux 2 chocolats*



**Pour 8 personnes (moule de 20 cm de diamètre)**

**Préparation sur 2 jours : 20 minutes (génoise) + 10 minutes (ganache montée au chocolat au lait) + 5 minutes (ganache chocolat noir) + 15 minutes pour le montage et la déco.**

**Repos : 1 nuit ou 24 h pour la génoise et la ganache montée**

**Cuisson : 30 minutes pour la génoise + 10 minutes pour les ganaches**

**Génoise au cacao (à préparer la veille) :**

- 4 œufs (gros calibre)
- 180 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 cuillère à soupe de cacao non sucré

**Ganache montée au chocolat au lait :**

- 240 g de chocolat au lait (pistoles Valrhona)
- 25 cl de crème fraîche entière liquide à 30% de MG

**Ganache au chocolat noir :**

- 200 g de chocolat noir (pistoles Valrhona)
- 15 cl de crème fraîche liquide entière à 30% de MG
- 20 g de beurre à température ambiante

**Déco :**

- 1 poche à douille + le reste de ganache montée au chocolat au lait
- Bonbons en chocolat

**Préparez la génoise au cacao (avec ou sans robot) :** Préchauffez le four à 180° C.

**Sans robot :** Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige avec 1 cuillère à soupe (à déduire de la totalité du sucre). Réservez. Fouettez les jaunes avec le sucre. *Il faut que le mélange double de volume.* Ajoutez 1/4 des blancs en neige et 1 cuillère à soupe d'eau tiède. Fouettez encore 10 minutes. Vous pouvez aussi mettre le récipient au bain-marie pour faciliter l'épaississement de la pâte. Incorporez la farine et le cacao tamisés. Mélangez délicatement. Incorporez le reste des blancs d'œufs et mélangez délicatement avec une spatule.

**Avec le thermomix :** Placez le fouet dans le bol. Fouettez les œufs avec le sucre **6 minutes/37°/vitesse 4**. Fouettez sans cuisson **6 minutes/vitesse 4**. Ajoutez la farine et le cacao tamisés et mixez **10 secondes/vitesse 3**.

Versez la pâte dans un moule beurré et tapissé de papier sulfurisé si besoin. *Pas besoin pour le moule en silicone.*

Glissez au four pendant 30 minutes. *Le temps et la température de cuisson dépendent du four de chacun.*

Attendez 10 minutes avant de démouler la génoise sur une grille et laissez refroidir.

Enveloppez la génoise dans un film alimentaire et réservez dans un endroit frais et sec ou au réfrigérateur jusqu'au lendemain. La génoise sera ainsi plus ferme pour la découpe.

Préparez la ganache montée au chocolat au lait : Placez le chocolat coupé en morceaux ou en pistoles dans un cul de poule ou saladier. Faites chauffer la crème jusqu'à frémissement et versez sur le chocolat en trois fois. Couvrez et laissez reposer 2 minutes avant de mélanger avec une maryse jusqu'à obtenir une crème lisse. *Attention, il faut que le chocolat soit bien fondu ou passez la crème à travers un tamis ce qui vous évitera des désagréments si vous utilisez le reste de ganache en déco (voir le paragraphe déco).*

Filmez la crème au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. *La crème doit être plus ferme après ce temps de repos.*

Montage (le jour j) : Découpez la génoise en 3 parties égales dans l'épaisseur. *J'effectue cette étape avec un couteau à pain. Il faut prendre un couteau avec une longue lame qui dépasse de la génoise ce qui vous permettra de couper de façon régulière. Vous pouvez aussi faire des entailles et passer un fil dans celles-ci (voir [ici](#)).*

Montez la crème au chocolat au lait en chantilly. Cette étape va très vite !

Placez un disque de génoise sur un support ou un carton qui vous permettra de déplacer facilement le gâteau. Étalez de la ganache sur le premier disque à l'aide d'une spatule plate. Procédez de la même façon avec le second disque et placez-le sur le premier disque. Recouvrez avec le dernier disque de génoise. Réservez au réfrigérateur pendant minimum 1 heure. Réservez le reste de ganache pour la déco.

Préparez la ganache au chocolat noir : Placez les morceaux de chocolat ou pistoles dans un cul de poule ou saladier. Faites chauffer la crème fraîche liquide jusqu'à frémissement. Versez sur le chocolat et laissez reposer 2 minutes avant de mélanger avec une spatule. *Vous devez obtenir une crème brillante. Ajoutez le beurre avant que le chocolat soit totalement refroidi. Laissez la ganache à température ambiante pour avoir une consistance nappante.*

Déco : Placez le gâteau sur une grille posée sur un récipient pour récupérer le chocolat fondu.

Versez le chocolat sur le dessus du gâteau. Recouvrez les bords en vous aidant d'une spatule plate. Lissez la surface et les bords.

Placez le gâteau sur le plat de service et réservez de nouveau au réfrigérateur environ 30 minutes.

Remplissez une poche à douille avec le reste de ganache. *J'ai choisi une petite douille pour improviser une déco pas au top du fait qu'il restait quelques particules de chocolat non fondues dans ma ganache. La crème avait donc du mal à passer et elle a même fini par exploser. Les joies de la pâtisserie !*

Réservez votre layer cake au réfrigérateur. *Je vous conseille de le sortir 15 minutes avant de le servir.*

Ce Layer Cake peut se préparer à l'avance puisque la crème ne contient pas d'œufs.