



Total: 21h 0min
Préparation: 1h 0min



14 personne/s



Moyen

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Fouet

Ingrédients

Génoise

5 oeufs
160 g de farine
150 g de sucre
1 c. à soupe bombée de sucre vanillé TM (ou 1 sachet)
1 Petite pincée de Sel

Sirop

150 g de sucre
120 g d'eau
1/2 citron (jus)
2 c. à soupe Rhum (optionnel)

Garniture

500 g de crème fraîche liquide 35 % MG
80 g de sucre glasse
2 c. à soupe de cacao
1 c. à soupe de sucre van

Crème d'oeufs

6 jaunes d'oeufs
120 g de sucre
120 g d'eau
du sucre glasse pour le dessus
1 c. à soupe d'eau

Préparation

Génoise

Faire chauffer le four **180°**

Mettre le fouet dans le **"Couvercle verrouillé"**, les oeufs, sucre, sucre vanillé, programmer **6 mn / 37% / vit 3 et 1/2**, puis sans température, **6 mn / vit 3 et 1/2**

Ajouter la farine, sucre vanillé et pincée de sel, mélanger **5 sc / vit 3** Verser dans un moule à manqué bien beurré, faire cuire **20 ou 25 mn**, sortir du four, enlever la peau qui s'est formée sur la génoise, et laisser refroidir dans le moule

SIROP/ Mettre l'eau, sucre, jus de citron dans le **"Couvercle verrouillé"**, faire tourner **5 mn / 100° / vit 2**, ajouter le rhum, réserver

GARNITURE / Dans le **"Couvercle verrouillé"**, bien propre, sec et bien froid, mettre le fouet, la crème fraîche, sucre vanillé, monter en chantilly **vit 3 et 1/2**, ajouter le sucre glasse petit à petit tout en surveillant la crème. lorsqu'elle est bien ferme, mettre dans un plat les 2/3, réserver, dans le 1/3 restant, ajouter le cacao, mélanger avec une spatule, Réserver,

Laver le **"Couvercle verrouillé"**

CREME D'OEUF / Mettre le sucre, l'eau dans le **"Couvercle verrouillé"** programmer **13 mn/ Va / vit 2** sans gobelet, réserver

Dans le **"Couvercle verrouillé"** froid, (pas besoin de le laver)

délayer les jaunes d'oeufs avec la cuillère d'eau **30 sc / vit 3** continuer à faire tourner tout en versant le sirop en filet, ensuite, programmer **12 mn / 90° / vit 1**
Couper la génoise en 3 pour obtenir 3 cercles,

Monter le gâteau : , badigeonner avec le sirop le 1er cercle avec un pinceau, mettre la chantilly cacao, couvrir du 2eme cercle, badigeonner, couvrir avec la 1/2 de chantilly vanille, couvrir avec le 3 eme cercle, verser doucement (avec une cuillère à soupe) la crème d'oeufs dessus, saupoudrer avec le sucre glasse, caraméliser avec un chalumeau

Décorer avec le reste de chantilly



"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [mamiekinder](#) **Source:** <http://www.espace-recettes.fr>