

## Gâteau croustillant à la gaufrette et sa mousse chocolat

**Ce gâteau à deux couches est composé d'un fond gaufré car j'ai utilisé des gaufrettes à la vanille comme base, et d'une mousse aérienne au chocolat. C'est relativement léger en bouche, il se mange bien frais accompagné d'une crème anglaise et est nettement meilleur le lendemain après une nuit passée au frais. C'est un pur délice chocolaté !!**



### Pour un moule à cake

#### Pour le fond gaufré

**100 g de gaufrettes à la vanille  
3 blancs d'œufs  
1 pincée de sel  
100 g de sucre  
1/2 cuillère à soupe de levure chimique**

#### Pour la mousse

**150 g de chocolat noir  
3 œufs + 1 pincée de sel  
1 petite cuillère de café soluble  
30 g de beurre**



- 1/** Préparer [le fond biscuité](#), mixer les gaufrettes.
- 2/** Dans un saladier, battre les blancs en neige ferme avec le sel puis incorporer peu à peu le sucre, les gaufrettes mixées et la levure.
- 3/** Etaler cette préparation dans 1 moule à cake recouvert de papier sulfurisé.
- 4/** Mettre au four à feu doux à 150°C pendant 45 minutes.
- 5/** Préparer [la mousse chocolatée](#), faire fondre le chocolat doucement au bain-marie ou aux micro-ondes.
- 6/** Dans un saladier, casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes un à un au chocolat fondu, puis le café dilué dans un peu d'eau, et enfin le beurre fondu.
- 7/** Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation au chocolat.
- 8/** Mélanger doucement et réserver.
- 9/** Une fois le fond biscuité sorti du four, laisser refroidir et poser la mousse chocolatée sur le dessus.
- 10/** Mettre au frais quelques heures, l'idéal étant de le préparer la veille pour le lendemain. Au moment de servir, démouler le gâteau et le découper en tranches. Servir avec une crème anglaise éventuellement.

Dany