

## Gateau VENITIEN

<http://comete59.wifeo.com/>



j'ai essayé cette recette que j'ai trouvé sur le net , j'y ai modifié quelques petites choses pour la rendre à notre gout

### ingrédients :

- un quatre quart + y ajouter 60 gr d'amande en poudre  
(recette ici :<http://comete59.wifeo.com/recette-quatre-quart-.php>)
- une mousse au chocolat  
(recette ici :<http://comete59.wifeo.com/recette-mousse-au-chocolat.php>)
- 250 gr mascarpone
- 2 oeufs
- 60 gr de sucre en poudre
- un cercle à pâtisser

dans un plat mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre  
ajouter petit à petit le mascarpone  
battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel  
ajouter en 1/3 au mélange oeufs,sucre mascarpone  
puis bien mélanger pour alléger la préparation  
ajouter ensuite le reste des blancs en neige et mélanger délicatement  
pour en obtenir une mousse  
couper un deux la quatre quart  
mettre une partie au fond du cercle à pâtisser  
recouvrir généreusement de mousse au chocolat  
ajouter par dessus la 2eme partie du quatre quart  
ajouter la mousse au mascarpone  
décorer selon votre gout  
j'y ai mis de la mousse au chocolat à l'aide d'une poche à douille  
mettre au frais pour au moins 3 heures!  
enlevez le cercle à pâtisser pour démouler le gateau  
servir très frais bonne appétit!