**Opéra revisité, choco-framboise et café-mascarpone**

|  |
| --- |
|  |



**Pour 12 personnes :**

* Biscuit aux [amandes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) :
* 20 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 30 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace
* 50 g de poudre d'[amandes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml)
* 2 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) entiers
* 2 blancs d'[oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Co%20%22Oeuf%20%28Ingr%C3%A9dient%29%22%20%5Ct%20%22_blank)
* 20 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) semoule
* Punch café :
* 50 ml de café fort
* 5 à 10 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) (selon vos goûts)

Crème au café à base de mascarpone :

* Une tasse à expresso de café (7 cl)
* 125 g de mascarpone
* 10 cl de crème liquide
* 50 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* Punch [framboise](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) :
* 10 cl d'eau
* 50 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* Quelques [framboises](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) ou 1 cuillère à soupe de sirop de [framboises](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)
* Ganache chocolat-[framboises](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) :
* 100 g de chocolat couverture noire
* 100 g de crème liquide entière
* Brisures de [framboises](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)
* Glaçage :
* 100 g de chocolat noir (de couverture si possible)
* 50 g de crème liquide
* 25 g de glucose (ou un peu de [miel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/225/miel.shtml) ou 1 cuillère à soupe d'huile) pour la brillance
* **Préparation :** 60 mn
* **Cuisson :** 10 mn
* **Repos :** 400 mn
* **Temps total :** 470 mn

**Préparation Opéra revisité, choco-framboise et café-mascarpone**

**1**Biscuit amande : préchauffez le four à 200°C (thermostat 6/7).
Mélangez le sucre glace et les 2 œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez la poudre d'amandes et la farine. Montez les 2 blancs en neige avec le sucre semoule, ajoutez-les à la préparation aux amandes et mélangez délicatement.
Etalez sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 10 minutes.

**2**Punch café : préparez un café puis sucrez-le.
Crème au café à base de mascarpone : montez la crème liquide en chantilly (facultatif, vous pouvez l'ajouter telle quelle si vous préférez). Mélangez le mascarpone avec le sucre puis ajoutez la crème chantilly et le café. Réservez.

**3**Punch framboises : faites bouillir l'eau, le sucre et les framboises (si vous utilisez du sirop de framboises, ajoutez-le en fin de cuisson, hors du feu).

**4**Ganache choco-framboises : faites chauffer la crème liquide. Hors du feu, ajoutez le chocolat cassé en morceaux et laissez [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) 5 minutes. Mélangez bien jusqu'à obtenir un chocolat bien lisse. Ajoutez les brisures de framboises. Mélangez à nouveau et réservez.

**5**Glaçage : faites chauffer la crème et le chocolat. Lissez bien et ajoutez le [glucose](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300155/glucose.shtml) ou 1 cuillère à soupe d'huile pour la brillance.

**6**Montage : découpez le biscuit aux amandes en trois parties égales. Déposez un premier biscuit dans un cadre à entremet (facultatif) puis punchez-le de punch framboise à l'aide d'un pinceau. Recouvrez avec la moitié de la ganache choco-framboises. Faites prendre au réfrigérateur 45 minutes à 1 heure ou au congélateur 15 à 30 minutes, si vous ne l'aviez pas préparée bien à l'avance.
Disposez un second biscuit aux amandes sur la ganache et punchez-le de café sucré. Recouvrez-le de crème au café.
Disposez le dernier biscuit sur cette crème (faites prendre au froid avant si vous trouvez la crème pas assez épaisse).
Glacez ce dernier biscuit de glaçage au chocolat noir.
Si vous n'avez pas utilisé de cadre à entremet, parez les bords (supprimez les parties non présentables) puis décorez.
Réservez au frais plusieurs heures.

**Pour finir...** En version petits fours, vous obtiendrez environ 24 parts.
Il est préférable de réaliser ce gâteau la veille ou le matin pour le soir. Vous pouvez préparez la ganache au chocolat noir la veille ou même deux jours avant, ça permet de gagner du temps et, ainsi, elle sera bien ferme et plus goûteuse. Il suffira de la réchauffer quelques secondes au micro-ondes pour pouvoir l'étaler plus facilement.