

# Gâteau noix de coco vanille fraise

Pour ce gâteau, je suis partie du [gâteau noix de coco mangue vanille](#). J'ai juste changé le fruit et la forme. Comme j'ai fait ce dessert pour une occasion particulière, j'ai doublé les quantités mais dans le déroulé que je vous donne ci-dessous les doses sont pour un gâteau de taille normale (cercle de 22 cm).



## **Ingrédients:**

### *Pour la dacquoise:*

65 g de sucre glace

10 g de Maizéna

50 g de noix de coco râpée

2 blancs d'œufs

25 g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

Pour la crème:

3 feuilles de gélatine

300 g de crème liquide entière (40% de MG si vous en trouvez ou 35%)

100 ml de crème de coco

75 g de sucre en poudre

50 g de noix de coco râpée

1 gousse de vanille

Fraises en quantité suffisante

Noix de coco râpée pour la finition

**Préparation:**

1- La dacquoise:

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Dans un petit saladier mélanger le sucre glace, la Maïzéna et la noix de coco. Réserver.



Fouetter les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à durcir, ajouter le sucre et les graines de la gousse de vanille.



En deux fois, ajouter le mélange sucre glace-noix de coco-Maïzéna. Mélanger à la maryse.



Préparer un cercle ou un cadre à gâteau. J'ai mis de l'aluminium en dessous pour éviter que la pâte coule sous le cercle ou le cadre.



Verser la préparation et égaliser.

Enfourner pour 12 à 15 min et faire refroidir le fond sur une grille.

Pendant la cuisson, mettre au congélateur, le bol, le fouet, la crème liquide et la crème de coco.



## 2- La crème:

Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans le bol du robot, verser la crème liquide et la crème de coco. Fouetter pour monter la crème en chantilly.



Essorer la gélatine et la faire fondre au bain marie. L'ajouter à la crème en train de monter.

Quand le mélange commence à se raffermir, ajouter le sucre, les graines de la gousse de vanille et la noix de coco râpée.



### 3- Le montage:

Couper les fraises en deux.

Remettre la dacquoise dans le cercle ou le cadre. Mettre du Rhodoïd à l'intérieur, le démoulage sera plus facile. Disposer des fraises de même taille contre le cercle ou le cadre. Mettre le reste des fraises à l'intérieur. En réserver quelques unes pour la déco.



Recouvrir avec la crème, lisser et saupoudrer de noix de coco.



Mettre au réfrigérateur pour plusieurs heures (au moins 4 heures et au mieux toute une nuit). Je pose une plaque à pâtisserie sur le cadre pour le couvrir dans le réfrigérateur.

Enlever le cercle et le Rhodoïd. Décorer et servir.





**cestmeilleurfaitmaison**