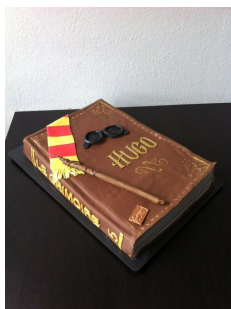




Un peu de magie !!

stephy92



Gâteau tout choco
6 oeufs
180 g de sucre
120 g de beurre mou
40g de sucre glace
1 pincé de sel
130 g de chocolat au lait
130 g de farine
Pour la crème :
115 g de beurre mou
65 g de cacao en poudre
100 g de sucre glace
10 cl de crème fraîche
1 gousse de vanille

1/ La pâte

Préchauffer le four 180°. Préparer tous les ingrédients.

Séparer les 6 blancs des jaunes.

Monter les blancs d'oeufs en neige fermes, ajouter le sucre semoule.

Battre le beurre 120g, le sucre glace 40g et le sel pour obtenir un mélange mousseux.

incorporer les jaunes un par un.

Faire fondre le chocolat 130g. L'incorporer au mélange, ajouter la farine 130g.

Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange.

Verser dans un moule diamètre 21 cm.

Cuire 50 min. Sortir du four. couper en 2 dans l'épaisseur. Laisser refroidir.

2/ La crème

Fouetter la crème fraîche et réserver au frais.

Battre le beurre pour qu'il devienne mousseux, incorporer le cacao, le sucre glace et la gousse de vanille grattée. Ajouter la crème fouettée.

3/ Le Montage

Garnir un disque avec la crème au chocolat. Poser l'autre disque dessus. Et réservez au frais avant de démouler pour décorer.



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr