



Stephy92

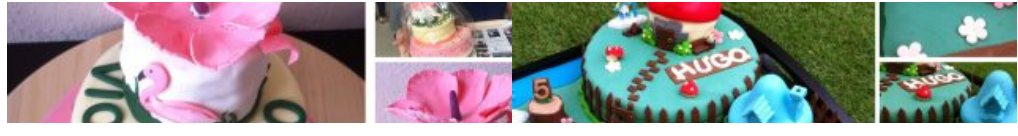
1 passionné me suit

4 articles

Suivre ce

4 articles

[Voir son profil](#)



[Voir tous ses articles](#)

Bon comme un bisou

260 19 [J'aime](#) [Mettre en favoris](#) [Aucun commentaire](#)

PARTAGER

Bon comme un bisou



## 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.



[J'aime](#)



[Mettre en favoris](#)

[Signaler ce contenu](#)

## Cubanisto ananas coco

Cubanisto ananas coco



1



Madisson

Le 16/08/17

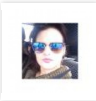
339

0 passionné me suit

Cubanisto ananas coco

Cubanisto ananas coco

28 1



Madisson

Le 16/08/17

339

0 passionné me suit

Gâteau Rio



60 0



Jo Jo

Le 04/08/17

1945

2 passionnés me suivent



Découvrez la zodio tv

