



Mon gâteau amoureux au chocolat

Recette pour 2 à 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Oufs : 3
Sucre en poudre : 65 g
Cacao amer en poudre : 30 g (*Van Houten*)
Mascarpone : 250 g
Chocolat noir à pâtisser : 105 g
Beurre salé : 40 g
Farine : 45 g

*Beurre et cacao amer pour le moule
Mini cœurs dragéifiés en chocolat*

Matériel

un bol
deux grandes jattes
une balance ménagère
un fouet
un petit moule à manqué (20 cm)



Réalisation > la préparation

1. Séparer les jaunes des blancs d'œufs, chaque sorte dans une des grandes jattes.
2. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre afin de les rendre mousseux, puis ajouter le cacao en poudre.
- pas de la poudre à petit-déjeuner, trop sucrée, du vrai cacao amer pour la pâtisserie -
3. Ajouter le mascarpone éventuellement tiédi à cette préparation et bien lisser le tout.
4. Faire fondre aux micro-ondes le chocolat noir et le beurre dans un bol. Lisser ensuite le tout.
5. Verser cette préparation chocolatée dans la jatte au mascarpone, puis la farine et bien mélanger l'ensemble.
6. Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer à la préparation avec délicatesse.
7. Préchauffer le four à 200°C. Beurrer le fond et les bords du petit moule à manqué, et saupoudrer l'ensemble de cacao amer en poudre.
- je préfère saupoudrer de cacao amer que de farine, c'est juste esthétique, question d'assortiment de couleur -
8. Verser la pâte dans le moule puis enfourner pour 25 minutes à 200°C.
9. Laisser complètement refroidir avant de le déguster et décorer éventuellement de poudre de cacao amer pour parfaire le dessus et de petits cœurs rouges en chocolat.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com