

GÂTEAU AU CHOCOLAT À L'OR FIN

Mise en place et préparation: env. 1 h

Cuisson au four: env. 25 min

Mise au frais: env. 30 min

**Pour 2 moules à charnière Ø env. 18 cm,
graissés et farinés**

150 g	de chocolat noir (p. ex. Cailler Cuisine Noir 64 %), finement haché
150 g	de beurre
100 g	de cassonade
5	jaunes d'œufs
5	blancs d'œufs
2	pincées de sel
75 g	de cassonade
150 g	d'amandes mondées moulées
150 g	de farine
1	c. à café de poudre à lever

1 Faire fondre le chocolat dans un bol à parois minces au-dessus d'un bain-marie légèrement frémissant, lisser (voir «Suggestions»).

2 Travailler le beurre en pommade dans un récipient. Ajouter le sucre, continuer à fouetter env. 2 minutes. Incorporer un jaune d'œuf après l'autre, travailler jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le chocolat légèrement tiédi.

3 Monter les blancs en neige ferme avec le sel. Ajouter la moitié de la cassonade, continuer à fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Ajouter le reste de cassonade, battre encore un instant. Incorporer la moitié des blancs en neige à la masse au chocolat.

4 Mélanger les amandes, la farine et la poudre à lever, ajouter par couches avec le reste des blancs en neige sur la masse, incorporer délicatement, en remplir les moules préparés, lisser.

CUISSON AU FOUR env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180°C (voir «Suggestions»). Sortir du four, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.



GARNITURE/GLAÇAGE

120 g	de pâte d'amandes à cuire
1/3	de bocal de griottes, égouttées (env. 50 g)
1	c. à café de jus de citron
3	c. à soupe de gelée de groseilles
50 g	de beurre
100 g	de chocolat noir (p. ex. Cailler Cuisine Noir 64 %), finement haché
50 g	de sucre glace
quelques	amandes enrobées d'or ou des nonpareilles pour le décor feuilles d'or comestibles (facultatif)

1 Mixer finement la pâte d'amandes, les griottes et le jus de citron avec le mixeur plongeant, mettre sur un des biscuits, lisser, poser l'autre biscuit dessus sur la face lisse. Badigeonner le gâteau avec de la gelée de groseille.

2 Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le chocolat, faire fondre le chocolat sur feu doux (voir «Suggestions»). Incorporer le sucre glace petit à petit, lisser le glaçage. Badigeonner le gâteau à l'aide d'une spatule avec le chocolat fondu, décorer selon goût.

REMARQUE l'or en feuilles est en vente dans les grands supermarchés ou sur internet.

SUGGESTIONS DE CUISSON **Miele**

- pour la pâte à biscuit, faire fondre le chocolat dans un récipient du steamer 3 min à 80°C dans le steamer ou le four à vapeur, lisser.
- pour le glaçage, faire fondre le beurre et le chocolat dans un récipient du steamer 3 min à 80°C dans le steamer ou le four à vapeur. Incorporer le sucre glace, lisser le glaçage.
- cuire le gâteau env. 25 min dans le four préchauffé à 160°C sur chaleur tournante plus. Poursuivre comme indiqué dans la recette. Plus d'infos et conseils sur www.miele.ch

SUGGESTION AL DENTE

préparer le gâteau 1 jour avant, le conserver tout prêt (avec le décor) à couvert au réfrigérateur. Le gâteau est alors encore meilleur.