



Gâteau tout chocolat



A faire au minimum la veille

Mieux 2 jours avant !

280g de choc. Extra bitter ou guanaja, 280g de sucre, 250g de beurre, 9 jaunes d'œufs, 5 blancs, cacao amer.

Fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Mixer pendant **5mn** le sucre et les jaunes. Ajouter le mélange beurre + choc et mixer encore **3mn**, le mélange doit être très compact. Ajouter les blancs montés en neige ferme.

Cuire la moitié du mélange 1h à 170° dans 1 moule à manquer en téfal, beurré et fariné.

Refroidir, puis recouvrir avec le reste du mélange que l'on aura conservé à T° ambiante.

Saupoudrer de cacao amer.

Se déguste le lendemain à T° ambiante

Parfait pour un anniversaire, en doublant les doses convient pour 30 personnes

Peut se congeler