



Angel cake au chocolat

Recette pour 8 à 10 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Blancs d'oeufs : 8
Blancs d'oeufs : 8
Sucre de canne en poudre : 150 g
Cacao amer : 50 g
Farine : 100 g
Maïzena® : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet

Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Crème épaisse : 100 g

Cacao amer pour le décor

Matériel

un batteur sur socle
un moule à angel cake de 17 cm
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Placer les blancs dans le bol du batteur. Les monter en neige ferme puis incorporer le sucre en plusieurs fois.
2. Dans un bol, mélanger entre elles les poudres restantes : cacao amer, farine, maïzena® et levure.
3. Incorporer délicatement les poudres dans les blancs en neige, avec une maryse, sans casser la masse.
4. Préchauffer le four à 160°C et verser la préparation doucement dans le moule à angel cake.
5. Enfourner pour 40 minutes, puis retourner le moule sur une grille pour le laisser refroidir sur ses picots.
6. Faire fondre le chocolat avec une cuillerée de crème, au bain-marie ou au four à micro-ondes, puis incorporer le reste de crème froide.
7. Laisser tiédir l'ensemble, puis décorer à la poche à douille le dessus du gâteau avec cette ganache refroidie. Orner de billes chocolatées ou vermicelles et servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com