



Mon gâteau au Toblerone

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Toblerone : 300 g
Chocolat noir à pâtisser : 200 g
Beurre : 100 + 50 g
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 100 g
Farine : 75 g
Levure chimique : 1/2 sachet

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un robot batteur sur socle
une balance ménagère
un moule de 22 cm
une maryse en silicone



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie le chocolat et le beurre coupés en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.
- au lieu de 200 g d'un chocolat noir à pâtisser, on peut utiliser plutôt 100 g de chocolat noir + 100 g de chocolat au lait, pour un goût plus doux -
2. Ajouter à la préparation fondue les 4 oeufs un à un.
3. Incorporer les poudres : le sucre, la farine et la levure. Bien lisser le tout.
4. Concasser 50 g de Toblerone en éclats et les incorporer dans la préparation au chocolat.
5. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et saupoudrer de cacao amer un moule à manqué.
- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur, c'est toujours mieux que la farine qui laisse des traces blanches sous les parts que l'on sert -
6. Verser dans la moule. Enfourner pour 25 minutes.
7. Laisser complètement refroidir avant de le démouler sur son plat de service.
8. Pour le glaçage croquant : faire fondre 250 de Toblerone avec 50 g de beurre, et en napper la surface et le bord du gâteau.
9. Laisser complètement refroidir le glaçage pour profiter du croquant !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Gâteau moelleux et croquant au Toblerone