



Le cake aux Carambar

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 20 à 22 min.

Ingrédients

Lait : 12,5 cl
Chocolat noir à pâtisser : 25 g
Carambar Cub's: 8 + 6
Jaune d'oeuf : 1
Sucre : 20 g
Maïzena : 10 g

Beurre : 50 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 75 g
Cacao amer : 20 g (*Van Houten*)
Farine : 75 g
Fécule de pomme de terre : 30 g
Maïzena : 30 g
Levure chimique : 1/2 sachet

Matériel

un moule à cake de 20 cm
2 jattes
une balance ménagère
un fouet
une casserole
une cuillère en bois



Beurre + cacao amer pour le moule

Réalisation > la préparation

1. Beurrer et saupoudrer un moule à cake de cacao Van Houten, mettre au frais quelques instants.
- 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 traînées blanches sur les parts de gâteau que vous servez -

Réalisation > la crème aux Carambar

2. Porter à ébullition le lait avec le chocolat coupé en morceaux et 8 Carambar Cub's. Bien lisser quand tout est fondu et laisser tiédir.

3. A part, battre le jaune d'oeuf avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment, puis incorporer la Maïzena et reverser le tout dans la casserole et remettre à ébullition quelques minutes. Enfin laisser tiédir un peu.

Réalisation > la pâte à cake

4. Fouetter les oeufs avec le sucre.

5. Faire fondre le beurre et le verser sur les oeufs. Y ajouter le cacao, la farine, la fécule, la maïzena, la levure, et bien mélanger le tout.

6. Préchauffer le four à 175°C.

7. Verser la moitié de la pâte dans le moule et lisser. Verser toute la crème aux Carambar dessus jusqu'à 1 cm des bords. Et recouvrir du reste de la pâte au chocolat. Incruster 6 Carambar Cub's en ligne au centre du cake.

Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour 20 min. Laisser complètement refroidir avant de tenter de démouler. Le coeur du gâteau est encore onctueux, donc le gâteau peut s'affaisser un petit peu en son centre.

- attention, les proportions sont pour un petit cake de 20 cm, veillez à augmenter les proportions et allonger la cuisson si votre cake doit être plus grand -

- si vous préférez qu'il soit bien cuit, poursuivez sa cuisson durant 5 autres minutes au bout desquelles vous piquerez un cure-dents au centre du gâteau ; si celui-ci ressort sec alors le gâteau est à point pour vous -

- mais le point fort de ce gâteau est justement la crème de Carambar au centre, donc il vaut mieux le cuire dans le délai fixé –

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com