

GATEAU MIROIR AU CHOCOLAT



Préparation : 10 min - **Repos :** 4 h - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingédients : 6-8 personnes

- 4 oeufs - 1 pincée de sel - 160 g chocolat noir - 160 g de beurre + 1 noix - 150 g de sucre glace (voir la recette) - 60 g de Maïzena® - 10 framboises lavées - GLACAGE AU CHOCOLAT : - 100 g de carrés de chocolat noir - 80 g de sucre - 50 ml d'eau

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Installez le batteur à blancs. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs et placez les blancs dans la cuve propre et sèche avec une pincée de sel, lancez le programme BLANCS EN NEIGE. Réservez et rincez la cuve.

2. Mettez dans la cuve le beurre coupé en morceaux, le chocolat coupé en carrés et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60°C. Ajoutez le sucre glace et les jaunes d'oeufs, relancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 9/60°C.

3. Versez ce mélange dans les oeufs en neige et soulevez la pâte délicatement pour l'amalgamer. Tamisez la Maïzena® au-dessus de la préparation et mélangez-la avec la spatule. Beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre et versez la pâte dedans, puis enfournez pour 30 minutes.

4. Sortez le gâteau du four et laissez-le totalement refroidir sur une grille.

5. Préparez le GLAÇAGE AU CHOCOLAT : Mettez le chocolat, le sucre et l'eau dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/90°C.

6. Quand le gâteau a refroidi, nappez-le de glaçage plusieurs fois à l'aide d'une maryse souple. Laissez le

nappage se figer 4 heures au minimum (jusqu'à toute la nuit) et décorez de framboises fraîches.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »