Le tip d'Alexandra

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX TRUFFES HEILBRONNER

Le gâteau légendaire de la famille Heilbronner est le favori de l'équipe.

INGRÉDIENTS POUR UN MOULE À CHARNIÈRE DE 24 CM Ø

Pour le gateau

- 250 g de chocolat noir
- 6 c. à s. d'eau
- 6 œufs
- 250 g de sucre
- 125 g d'amandes moulues
- 2 c. à s. de farine
- Vanille

Pour le glaçage

- 100 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 2 c. à s. de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 blanc d'œuf monté en neige

PRÉPARATION

Pour le gâteau :

Faire fondre le chocolat avec l'eau. Battre en mousse 3 œufs entiers et 3 jaunes avec le sucre. Incorporer les amandes, la farine et la vanille, puis ajouter le chocolat fondu. Monter les 3 blancs restants en neige et les incorporer délicatement.

Verser la préparation dans un moule à charnière beurré et cuire 45 minutes à 180°C dans le tiers inférieur du four.

Pour le glaçage :

Faire chauffer au bain-marie 100 g de chocolat, 50 g de beurre et 2 cuillères à soupe de sucre jusqu'à obtenir une masse homogène et brillante. Laisser légèrement refroidir, puis incorporer 1 jaune d'œuf et 1 blanc monté en neige. Recouvrir le gâteau refroidi avec le glaçage.

BON APPÉTIT!

OdASanté