

Moelleux au chocolat meringué

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 120g de chocolat noir
- 120g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 2 jaunes
- 80g de sucre
- 25g de sirop d'érable
- 150g de farine
- 7g de levure chimique
- 2 blancs d'œuf
- 50g de sucre
- 60g de sucre glace

Préparation

1. : J'ai utilisé le sirop d'érable Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. J'ai utilisé le chocolat Caraïbes et le cacao en poudre de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
3. Fouettez les œufs, les jaunes, le sucre et le sirop d'érable.
4. Ajoutez le chocolat et le beurre fondus.
5. Incorporez la farine, le sel et la levure chimique.
6. Versez la pâte dans votre moule/cercle beurré.
7. Faites cuire 20 minutes à 170°C, pendant ce temps préparez la meringue (il faut qu'elle soit prête à la fin des 20 minutes de cuisson).
8. Meringue : 2 blancs d'œuf de sucre de sucre glace Optionnel : un peu de cacao en poudre Vous aurez un peu trop de meringue, vous pouvez faire cuire le reste à part sur une feuille de papier sulfurisé.
9. Fouettez les blancs d'œufs, en ajoutant progressivement les sucres mélangés.
10. Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une meringue bien lisse et brillante.
11. Etalez la meringue sur le gâteau dès sa sortie du four, saupoudrez avec un peu de cacao et mélangez légèrement avec un couteau.
12. Enfourez à nouveau pour 20 minutes de cuisson environ à 150°C.
13. la meringue doit être bien cuite à l'extérieur à la sortie du four.
14. Laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com