Gâteaux et desserts au chocolat

Marquise au chocolat

24h20	20 min	0	24h	323
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 150 g **Chocolat noir**
- 110 g **Beurre**
- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 4 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 1 c. à café **Café soluble**
- 2 c. à soupe **Grand Marnier**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain marie sur feu doux.
2. Hors du feu, ajouter le beurre coupé en petit dés en mélangeant bien.
3. Incorporer les jaunes un à un. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
4. Incorporer le café soluble et l'alcool.
5. Battre les blancs en neige ferme.
6. Mélanger vivement 2 grosses cuillères à soupe de blancs en neige à la préparation chocolatée.
7. Incorporer délicatement le reste des blancs à la préparation.

Étape 2

Repos

1. Tapisser un moule à cake de film étirable en dépassant largement des bords.
2. Verser dans le moule à cake et mettre au réfrigérateur pendant 24 heures minimum.

Étape 3

Dressage

1. Démouler le cake après 24 heures de repos et découper en tranches pour le service.