Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau aux smarties

3h	15 min	45 min	2h	481
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation du gâteau

1. Mettre le chocolat au lait, le chocolat noir et le beurre en morceaux dans un salarier. Poser le saladier sur une casserole d'eau chaude, faire fondre bain-marie.
2. Clarifier les œufs en réservant les blancs et les jaunes dans des saladiers distincts.
3. Battre les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur et réserver.
4. Dans un saladier, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Incorporer le mélange chocolat-beurre à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
7. Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger une nouvelle fois.
8. Incorporer délicatement les blancs en neige en deux fois à l'aide d'une maryse.
9. Verser la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné, enfourner pendant 45 minutes.
10. Le gâteau est cuit lorsque la pointe d'un couteau en ressort sèche.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau

- 150 g **Chocolat noir**
- 50 g **Chocolat au lait**
- 120 g **Beurre doux**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Farine**
- 100 g **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour le glaçage

- 100 g **Chocolat noir**
- 2 c. à soupe **Huile de tournesol**
- 30 **Bonbon(s) au chocolat dragéifié(s)**

11 Sortir du four et laisser refroidir.

12 Lorsque le gâteau est froid, le démouler et le poser sur une grille à pâtisserie posée sur une assiette.

13 Si le dessus du gâteau n'est pas complètement plat, le retailler puis le retourner à l'aide d'un couteau. Le dessous sera parfaitement droit et permettra au décor de tenir.

Étape 2

Réalisation du glaçage et du décor

1 Faire fondre le chocolat au bain-marie.

2 Incorporer ensuite l'huile de tournesol à l'aide d'une maryse.

3 Lorsque le mélange est presque froid, le verser sur le gâteau. Recouvrir les bords du gâteau à l'aide d'une spatule.

4 Décorer avec les smarties, puis laisser le glaçage prendre. Déguster.

5 Pour accélérer la prise du glaçage, placer le gâteau décoré au réfrigérateur.