Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau kit-kat & smarties

1h40	40 min	40 min	20 min	632
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Gâteau au chocolat

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Casser le chocolat noir dans un bol. Ajouter le beurre et mettre le tout à fondre au micro-ondes à faible puissance.
3. Dans un batteur, verser les oeufs entiers et le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le chocolat et le beurre fondu dans le mélanger oeuf et sucre. Mélanger.
5. Ajouter la farine, le sel et la levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
6. Beurrer et fariner un moule à manqué. Verser la pâte à gâteau et enfourner pendant environ 40 minutes.
7. Vérifier la cuisson du gâteau à l'aide d'un cure-dent, celui-ci doit ressortir sec.
8. Une fois cuit, sortir le gâteau du four et laisser refroidir.

Étape 2

Ganache au chocolat

1. Casser le chocolat noir dans un saladier.

   Dans une casserole, faire bouillir la crème liquide.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le gâteau au chocolat

- 150 g **Farine**
- 150 g **Chocolat noir**
- 150 g **Beurre**
- 120 g **Sucre semoule**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**
- 1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la ganache au chocolat

- 100 g **Chocolat noir**
- 10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la décoration

- 290 g **Barre(s) chocolatée(s)**
- 200 g **Bonbon(s) au chocolat dragéifié(s)**

2

3 Verser la crème bouillante sur le chocolat. Laisser fondre le mélange pendant 5 minutes, puis mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à complète homogénéité.

4 Verser la ganache au chocolat sur le gâteau démoulé. Laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Dressage

1 Disposer les Kit-Kat verticalement tout autour du gâteau.

2 Verser les smarties au centre du gâteau. Servir.