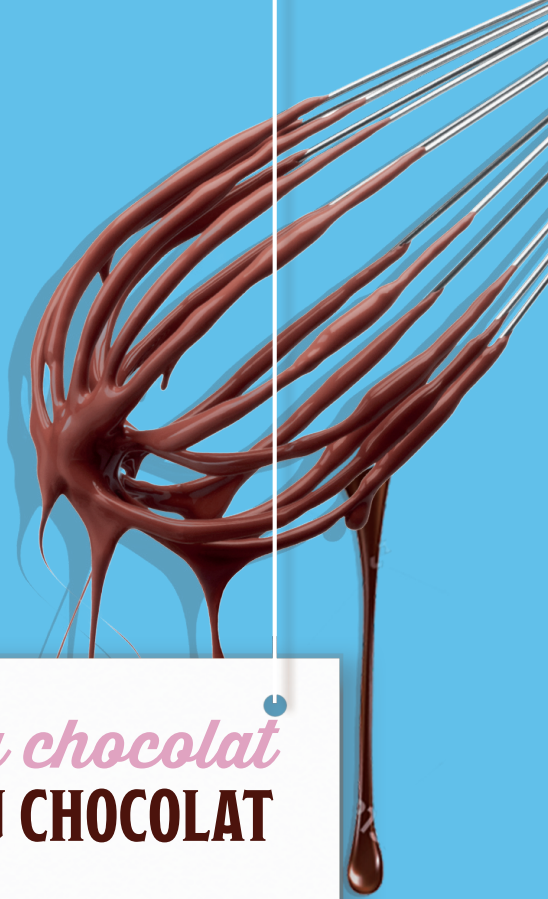


LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

CHOCOLARIUM⁺

DE MUNZ & MINOR



Nos meilleures recettes au chocolat

GÂTEAU À LA CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Temps de préparation: 30 min
Cuisson: 40 min
Congélation: au moins 4 heures

Fond:

5 × blancs d'œufs frais
230 g de sucre
200 g d'amandes

Crème glacée:

5 × jaunes d'œufs frais
100 g de sucre
5 dl de crème entière
150 g de chocolat au lait
Munz Caramel & Sel

1. Fouetter les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation ferme et brillante.
2. Ajouter les amandes.
3. Verser dans un moule au bord amovible (env. 26 cm) tapissé de papier sulfurisé et lisser. Faire cuire le fond env. 40 min à 180° C. Laisser refroidir.
4. Mélanger les jaunes et le sucre dans un saladier jusqu'à obtention d'une préparation claire et mousseuse.
5. Battre fermement la crème et l'incorporer délicatement.
6. Casser 150 g de chocolat en petits morceaux et mélanger au reste.
7. Répartir la préparation glacée sur le fond aux amandes et lisser. Mettre au moins 4 heures au congélateur.
8. Servir avec des éclats de chocolat ou des baies fraîches.

Conseil: ce gâteau à la crème glacée peut être facilement préparé un jour à l'avance. 10 minutes avant de le servir, il est conseillé de le mettre au réfrigérateur avant de le décoller doucement du moule avec un couteau.



CHOCOLARIUM.CH