

MOKA AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

Biscuit:

50 g de maïzena

50 g de farine

100 g de sucre

4 gros œufs

Crème:

125 g de beurre

1 tablette de chocolat

2 jaunes d'œufs

100 g de sucre

Préparation:

1. Battre ces derniers avec le sucre.
2. Incorporer la farine, puis la maïzena.
3. Monter les blancs d'œufs en neige.
4. Les ajouter délicatement à la pâte.
5. Beurrer un moule et y transférer le mélange.
6. Enfourner pour 45 minutes.
7. Préparer la crème
Ramollir le beurre avec les jaunes.
8. Incorporer le sucre, puis ajouter le chocolat.
9. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux suivant l'épaisseur.
10. Le garnir de la crème.
11. Servir le moka au chocolat.