

Gâteau de gaufrettes au chocolat

Préparation : 30 minutes

Portion : 4 personnes

Ingrédients

200 g de gaufrettes au chocolat

80 g de beurre

100 g de chocolat

5 blancs d'œufs

20 g de cacao

300 g de sucre en poudre

1 feuille de 10 g de gélatine (ou 15 g d'agar-agar)

100 ml d'eau

Préparation:

1. Placer les gaufrettes au chocolat dans un bol puis concasser avec une fourchette.
2. Avec un moule à gâteau de 18 cm de diamètre, étaler la bouillie de gaufrette au chocolat au fond.
3. Puis dans un autre bol, séparer les jaunes des blancs d'œufs.
4. Ensuite, dissoudre une feuille de gélatine de 10 g dans un verre de 100 ml d'eau.
5. Mélanger la préparation avec une cuillère à café.
6. Prendre les blancs d'œufs et battre pour les monter en neige.
7. Additionner le sucre glace à ces blancs d'œufs en battant au batteur. Le mélange doit être lisse avant d'ajouter la gélatine dissoute.
8. Bien touiller le tout et prendre la moitié pour la verser sur la surface des gaufrettes.

9. Avec l'autre moitié, répandre du cacao en poudre et mélanger au batteur.
10. Déposer ce mélange au cacao dans le moule contenant les gaufrettes et le mélange de blancs d'œufs.
11. Étaler doucement avec une spatule pour avoir un effet marbré.
12. Déposer maintenant ce moule dans le frigo pendant 30 minutes pour la solidifier.
13. Un peu avant de retirer le moule du réfrigérateur, préparer du chocolat noir fondu avec le beurre.
14. Ne pas oublier de bien mélanger sans arrêt et ainsi obtenir une crème homogène, sans grumeaux.
15. Après sortir le moule du frigo et couler par-dessus la préparation au chocolat.
16. Envelopper bien le gâteau avec le chocolat fondu à l'aide d'une spatule pour atteindre les côtés.
17. Replacer encore une fois durant 30 minutes dans le réfrigérateur pour que le chocolat prenne bien.
18. Une fois ce temps passé, disposer dans une assiette.