

# Génoise au chocolat au caramel beurre salé

10 - 12 portions



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 35 Min.



## Ingrédients:

### Pour la génoise :

4 oeufs  
140 g de sucre  
140 g de farine  
1 sachet Backin poudre à lever de Dr. Oetker  
50 ml de lait  
100 g de chocolat, noir

### Pour le fourrage:

120 g de chocolat praliné  
50 g de biscuits

- 1 Laissez fondre 100 g de chocolat. Mélangez tous les ingrédients pour la pâte et ajoutez le chocolat fondu. Préchauffez le four:

**Four électrique: 180 °C**

**Four à chaleur tournante: 160 °C**

**Temps de cuisson: 35 minutes**

- 2 Graissez une forme de ressort avec le spray de cuisson et versez-y la pâte. Cuisez le biscuit pendant 35 minutes puis laissez-le refroidir complètement. Coupez le biscuit horizontalement au milieu.

- 3 Le fourrage: laissez le chocolat au praliné fondre et ajoutez les biscuits cigares émiettés.

- 4 **Le caramel:**

Préparez le caramel à feu doux en plaçant le sucre avec l'eau dans une casserole. Dès que le caramel est doré, versez la crème sur le caramel chaud et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Continuez à remuer jusqu'à obtenir une masse égale. Eteignez le feu et ajoutez le beurre salé et le sel. Continuez de remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.



**Dr. Oetker n.v**

- 5 La finition: Répartissez le praliné sur la partie inférieure du biscuit, posez la seconde partie dessus et terminez avec le caramel.

