

Rêve chocolaté aux fraises

environ 8 portions



facile

— jusqu'à 40 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

8 jaunes d'œufs
250 g de sucre
4 c. à s. cacao en poudre
1 pincée de sel
1 flacon Arôme Vanille de Dr. Oetker
200 g de chocolat fondu
8 blancs d'œufs

Pour la décoration:

150 g de chocolat blanc
30 g de beurre fondu ou de margarine
fraises

Pour la sauce:

jus de fraises sous forme de coulis ou de sauce dessert

Temps et température de cuisson:

Préparation: env. 40 min // Cuisson: env. 75 min // Four électrique : 190 - 200 °C (préchauffé) // Four à air pulsé : 170 - 180 °C (préchauffé) // Four à gaz : th. 3 - 4 (préchauffé)

Equipement:

moule démontable, 22 cm diamètre

1 Pour la pâte:

Couvrez de papier sulfurisé le fond du moule. Beurrez le bord et fermez-le. Battez en mousse épaisse les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez-y en fouettant le cacao tamisé, le sel, l'arôme et le chocolat fondant refroidi. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les avec soin à la masse au chocolat. Versez la pâte dans le moule préparé, et faites cuire dans la partie inférieure du four. Laissez reposer dans le moule pendant 10 minutes, puis démoulez sur une grille à pâtisserie et laissez refroidir.



Dr. Oetker n.v

② Pour la garniture :

Laissez fondre le chocolat blanc et le beurre à la température ambiante. Mélangez et lissez la masse. Coupez le coin d'un petit cornet de papier ou d'un sachet en plastique. Versez-y le glaçage blanc et dressez une grille irrégulière sur le gâteau. (voir photo) Servez le gâteau avec la sauce aux fraises froide ou chaude. Décorez à volonté de fraises trempées dans du chocolat blanc.

Conseil:

Bien couvert, ce gâteau se conserve une semaine au réfrigérateur. Sans glaçage, il peut être congelé pendant deux mois.

