

Gâteau aux billes chocolatées

Ingrédients pour le biscuit :

- 250 g de chocolat
- 100 g de beurre
- 5 oeufs
- 125 g de sucre
- 87 g de farine
- 37 g de maïzena
- 1 sachet de levure

Ingrédients pour la crème moussueuse au chocolat :

- 100 g de beurre mou
- 135 g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 blancs d'oeufs
- 440 g de Maltesers

Préparation :

Préparez le biscuit en faisant fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre pour que le mélange devienne mousseux.

Ajoutez-y le chocolat fondu.

Incorporez la farine, la maïzena et la levure. Mélangez.

Préchauffez le four à 180° C.

Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Versez la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre.

Mettez à cuire pour environ 30 minutes.

Préparez la crème moussueuse en faisant fondre le chocolat au bain-marie.

Battez le beurre au fouet électrique pendant 5 minutes pour le rendre mousseux.

Une fois le chocolat tiède, ajoutez le beurre.

Battez les blancs en neige ferme avec le sucre et ajoutez les jaunes d'oeufs.

Battez encore 30 secondes.

Ajoutez délicatement au beurre chocolaté.

Coupez le biscuit refroidi en deux.

Etalez la crème au milieu en réservant 4 cuillères à soupe qui vous serviront à recouvrir très légèrement tout le gâteau.

Coupez les Maltesers en deux et recouvrez-en intégralement du gâteau enduit légèrement de crème.

Placez au frais une heure.

Sortez le gâteau du réfrigérateur environ 30 minutes avant de le déguster.