

GÂTEAU CHOCOLAT-MERINGUE



Par

Rachel Allen

Dans

**Les petites douceurs de
Rachel Allen**

INGRÉDIENTS :

- POUR LE GATEAU
- 100 g de beurre ramolli + 2 noisettes pour beurrer le moule
- 350 g de sucre
- 2 œufs
- 225 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 3/4 de c. à café de levure chimique
- 1/4 de c. à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 225 ml de petit lait (babeurre)
- POUR LA MERINGUE
- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 275 ml de crème fraîche épaisse
- Sucre glace

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 165°C (th.5-6).

Préparez le gâteau.

1. Dans un saladier, mélangez énergiquement le beurre et le sucre. Incorporez les œufs un par un. Réservez.
2. Dans un autre saladier, tamisez la farine, le cacao, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Réservez.
3. Versez les ingrédients secs dans le saladier des ingrédients humides, ajoutez le petit lait. Mélangez.

Préparez la meringue.

PRÉPARATION :



Moyen

1. Dans bol d'un robot, montez les blancs en neige. Versez la moitié du sucre, battre à nouveau jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Un pic doit se former au bout du fouet. Incorporez le restant de sucre aux blancs. Mélangez.
2. Répartissez la pâte de gâteau au chocolat dans 2 moules à charnière préalablement beurrés et farinés. Divisez la préparation au chocolat dans les deux moules en vous assurant qu'elle soit bien à niveau puis répartissez la meringue par dessus.
3. Enfournez pour 1 heure et laissez reposer dans le moule 15 à 20 min avant de démouler et de laisser refroidir complètement côté meringue vers le haut.

Assemblez le gâteau.

1. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme puis étalez-la sur la meringue d'une moitié de gâteau. Recouvrez du second étage de gâteau.
2. Saupoudrez de sucre glace.
3. Dégustez