

GATEAU AU CHOCOLAT HAPPY BIRTHDAY !

Ingédients

- 200 gr de sablés au chocolat
- 50 gr de beurre fondu
- 200 gr de chocolat noir (ou un mélange de reste d'oeufs de Pâques : blanc , au lait et noir)
- 6 gros oeufs
- 2 c à soupe de sucre impalpable

Pour la déco

- 300 ml de Chantilly
- 1 c à soupe de sucre en poudre
- 2 kiwis pelés et coupés en quartiers
- 1 banane en tranches
- 1 ravier de groseilles rouges

La préparation

1. Mixer les sablés et beurre fondu. Tapissez le moule de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage et versez-y la préparation en tassant bien. Enfournez 15 minutes à 180°;
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie ;
3. Séparez les jaunes des blancs et battez les jaunes d'oeufs avec 1 c de sucre impalpable en ruban (les oeufs doivent mousser et blanchir) et incorporez le chocolat fondu ;
4. Battez les blancs en neige avec 1 c à s de sucre impalpable et incorporez-y le chocolat en 2 fois;

5. Répartissez la préparation dans le moule et enfournez 35min dans un four à 180° ;
6. Laissez refroidir (il est normal qu'il retombe un peu) et tapissez le dessus d'une couche de Chantilly. Décorez avec des rosaces de Chantilly et les fruits en terminant par un peu de sucre impalpable.

Bonne dégustation