

## **GÂTEAU ULTRA MOELLEUX CHOCOLAT PRALINE**



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 40-45 mn**

### **Pour 8 personnes:**

#### Pour le biscuit:

8 oeufs (blancs et jaunes séparés)

200 g de sucre

40 g de farine + 40 g de Maïzena + 40 g de cacao pur

#### Pour la crème sabayon:

6 œufs + 50 g de sucre

100 g de chocolat à 70%

125 de pâte de pralin (à demander éventuellement chez le pâtissier ou en épicerie fine)

75 g de beurre à température ambiante + 75 g de ricotta

Préchauffer le four à 180°

#### Le biscuit:

Au robot, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la farine et le cacao.

Monter les blancs en neige assez ferme et les ajouter au mélange précédent.

Remplir un moule (beurré si nécessaire) et enfourner pour 30 à 40 minutes (cela dépend de la puissance du four). Une pointe piquée dans le gâteau doit ressortir sèche.

#### La crème:

Faire fondre le chocolat. au bain-marie avec le pralin jusqu'à ce que la consistance soit bien lisse.



A feu doux, au fouet, battre les œufs avec le sucre pour obtenir la consistance d'un sabayon. Retirer du feu et incorporer le chocolat et le praliné fondus.

Laisser refroidir un peu et incorporer le beurre en pommade et la ricotta. Mettre au frais pour ½ heure.

Montage du gâteau :

Couper le biscuit dans l'épaisseur pour obtenir trois tranches.

Mettre une couche de crème assez généreuse sur les tranches et les superposer au fur et à mesure.

Mettre au frais. au moins 2 heures avant de recouper les bords pour qu'ils soient bien nets. S'il reste un peu de crème, la lisser sur les côtés.

Saupoudrer le biscuit de cacao pur.