



GATEAU D'ANNIVERSAIRE TOUT CHOCOLAT



Pour un cercle à pâtisserie de 17 à 18cm : 280g de chocolat Caraïbes ou Guanaja de Valrhona, 280g de sucre, 250g de beurre, 9 jaunes d'œufs, 5 blancs, cacao amer. Faites fondre au bain-marie le chocolat ajouter le beurre pommade et coupé en dés hors du feu, mélangez pour bien lisser l'appareil. Dans le bol du robot fouettez pendant 5min le sucre et les jaunes. Remplacez le fouet par la feuille -le fouet plat- et ajoutez le mélange beurre chocolat. Continuez à mixer pendant 3min, le mélange doit être bien compact. Ajouter à la maryse les blancs montés au bec d'oiseau. Partagez l'appareil en deux parties de même poids. Beurrez un cercle à mousse en inox de 18cm de diamètre et 4.5cm de haut et faites cuire une moitié du mélange 1h à 160°. Retirez le cercle et laissez refroidir le gâteau. Recouvrez-le ensuite avec la deuxième partie de l'appareil que vous aurez conservée à température ambiante. Poudrez de cacao amer et décorez selon l'humeur du moment.

Astuces : si vous n'avez pas de cercle en inox utilisez un **moule à manqué** que vous aurez soigneusement beurré, légèrement fariné et réservé au frais pendant la préparation du gâteau. **Si vous êtes perfectionniste** et pour une finition bien lisse une fois la partie cuite refroidie, entourez votre gâteau cuit d'un cercle à pâtisserie extensible chemisé de rhodoïd, ajoutez la mousse crue et bloquez au froid -au congélateur- 30 min avant de décercler. En doublant les doses vous régalez facilement 25 à 30 personnes. Et plus besoin de partager l'appareil... Une préparation sera cuite, l'autre sera dressée sur le gâteau cuit et refroidi. **Ce gâteau se congèle** très bien vous pouvez le réaliser à l'avance.