



CAKE AU CHOCOLAT ET AUX ECLATS DE Caramel DE CLAIRE HEITZLER



Pour 8 personnes

L'appareil à cake : 50g de Guanaja ou d'u chocolat de couverture si possible à 70%, 50g de beurre, 150g de poudre d'amandes, 195g de sucre, 100g d'œufs, 105g de jaunes d'œufs, 125g de blancs d'œufs, 50g de farine, 25g de cacao en poudre, 60g de pépites de caramel, 20g de beurre et 20g farine pour le moule.

Beurrer et fariner le moule, réserver au réfrigérateur. Fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Dans la cuve du robot équipé de la feuille, mélanger 130g de sucre, la poudre d'amandes et les œufs entiers. Monter au ruban en ajoutant petit à petit les jaunes. Ajouter le chocolat et le beurre fondu chauds. Monter les blancs au bec d'oiseau avec les 65g de sucre restants. Les mélanger délicatement à la maryse à l'appareil dans la cuve, ajouter, toujours à la maryse, la farine tamisée avec le cacao poudre puis incorporer les pépites de caramel. Cuire à 160° pendant environ 40/50 min à adapter en fonction de votre four. Décorer avec un peu de sucre glace, des caramels maison, du fudge à la vanille ou des pépites de caramel ou rien du tout ...