



GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT SANS CUISSON



6 oeufs entiers, 100gr. de sucre, 300gr. de chocolat Guanaja, 200gr. de beurre, 3 grandes feuilles de gélatine soit 6g, vanille liquide, café ou alcool ou 1cs de praliné fruité, ou des zestes d'orange ...

Faire tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide.

Battre 6mn. au batteur électrique les oeufs entiers et le sucre. Fondre au bain-marie le chocolat, ajouter hors du feu le beurre en lamelles, quand il est fondu incorporer les feuilles de gélatine bien essorées et le parfum choisi.

Quand le mélange est tiède, le verser sur le mélange œufs + sucre en continuant à battre à petite vitesse.

Verser dans un moule à cake chemisé de papier film pour faciliter le démoulage. Réserver 12h. au réfrigérateur .