



Gâteau surprise

Difficulté Intermediaite

Cuis.67min | Prép22min | Tol.91min

Ingrédients

125 gram	CAILLER DESSERT Noir 64%
125 gram	Beurre
6 piece	Des œufs
145 gram	Sucre
1.5 pinch	Sel
230 gram	Poudre d'amandes
50 gram	Farine
1 teaspoon	Poudre à lever
100 gram	Smarties
100 gram	Crème entière
125 gram	Cailler Crémant
35 gram	Beurre

Préparation

1. Battre en mousse le beurre ramolli (125g), les jaunes d'œufs, le sucre et le sel.
2. Ajouter le chocolat fondu.
3. Ajouter les amandes moulues, la farine et la poudre à lever.
4. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer délicatement au mélange.
5. Verser la pâte dans un moule (Ø 22cm).
6. Faire cuire durant 45 minutes dans un four à 180°C.
7. Une fois que le gâteau a refroidi, le couper en deux à l'horizontale et créer un trou au centre de la partie inférieure à l'aide d'un emporte-pièce.
8. Bien laisser refroidir les deux parties du gâteau. Remplir le trou du gâteau avec des Smarties® et refermer avec le couvercle du gâteau afin de les cacher.
9. Pour la ganache: hacher le chocolat et le mettre dans un bol. Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat. Bien mélanger et laisser tiédir. Ajouter le beurre mou et mélanger à nouveau.
10. Recouvrir le gâteau de ganache tiède.