

# Gâteau au chocolat



## Ingrédients pour la mousse au chocolat

- 200 g de chocolat
- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- Un peu d'eau

## Préparation

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec un peu d'eau sur feu doux ou au micro-onde dans un récipient adapté.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat fondu et mélanger.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Mélanger le tout.

Mettre au frais.

A FAIRE LA VEILLE

### **Ingrédients pour le gâteau au chocolat**

- 125 gr de chocolat
- 125 gr de beurre
- 6 oeufs
- 250 gr de sucre
- 125 gr de farine
- 1 sachet de levure

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat avec le beurre et un peu d'eau.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le chocolat fondu et mélanger.

Battre les blancs en neige avec un peu de sel.

Ajouter les blancs battus en neige avec la préparation précédente. et mélanger pour incorporer le tout.

Verser dans un moule beurré et fariné.

Faire cuire environ 45 min (à foire selon le four).

### **Ingrédients pour le décor**

- des kit-kat
- des smarties

### **Préparation**

Démouler le gâteau sur un plat. Le badigeonner de mousse au chocolat (sur le dessus et le tour). Coller des barres de Kit kat tout autour du gâteau, la mousse au chocolat servant de colle. Si les barres de kit kat ne tiennent pas, mettre un ruban autour du gâteau.

Répondre des smarties sur le dessus du gâteau.

*Bon appétit !!!*