Pâte:

60-75 g de farine

50 g de sucre

50 g de beurre

1 œuf

Vanille

Garniture:

10 g de gélatine

250 g de sucre

75 d'eau

2 blancs d'œufs

50 g de lait concentre sucre

100 g de beurre mou

Préparation:

Mettre la gélatine dans l'eau froide.

Préparer la pâte:

Mélanger bien le sucre et le beurre. Ajouter l'œuf et mélanger encore. Verser la farine. Ajouter la vanille. Bien mélanger.

Mettre la pâte sur la plaque et cuir au four quelques minutes. Refroidir. Découper carre ou triangle comme moi.

Préparer la garniture:

Mélanger le sucre et l'eau. Ajouter la gélatine. Mettre sur feu et faire bouillir, baisser le feu. Cuire 30 min le sirop. Refroidir un peu.

Battre les blancs d'œufs en chantilly et en battant ajouter le sirop (c’est pas facile).

Battre un peu le beurre, ajouter le lait concentre sucre et bien mélanger.

Mélanger les deux préparations.

Mettre la pâte dans un cercle. Verser la garniture. Laisser au froid 20 min.

Faire fondre le chocolat de couverture. (Vous pouvez ajouter le crème pour facilite découper le gâteau).

Mettre le chocolat fondu sur le gâteau.