

Gâteau aérien aux deux chocolats



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation :** 10 minutes
- ✓ **Cuisson :** 20 minutes
- ✓ **Repos :** 12 heures

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 4 oeufs
- 50 g de sucre complet
- 2 cuillères à soupe de farine
- 200 g de fromage blanc



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Faites fondre séparément les chocolats au bain-marie. Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Battez les jaunes avec le sucre. Ajoutez la farine puis le fromage blanc. Bien mélangez au fouet.

Versez la moitié de ce mélange sur le chocolat blanc et l'autre moitié sur le chocolat noir, mélangez.

Montez les blancs en neige ferme. Incorporez la moitié des blancs dans l'appareil au chocolat blanc et l'autre moitié dans l'appareil au chocolat noir. Dans un moule en silicone (ou un moule à manqué beurré et fariné), versez la pâte au chocolat noir. Lissez la surface à l'aide d'une spatule puis versez la pâte au chocolat blanc et lissez de nouveau.

Enfournez pour 20 minutes à 180°C.

Laissez refroidir entièrement le gâteau avant de le démouler. Le mieux étant de le laisser reposer une nuit au frais.

www.audalacuisine.com