

Gâteau au Toblerone

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOCOLAT "TOBLERONE"	200g + 100g
- BEURRE	100g
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	120g
- FARINE	120g
- BAKING POWDER (FERMENT)	8g (½ sachet)

Recette:

- Faites fondre doucement au micro-onde 200g de Toblerone avec le beurre.
- Entre temps, séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Fouettez les jaunes avec le sucre pour les faire blanchir.
- Intégrez-y le mélange chocolat/beurre puis la farine et le ferment à la spatule.
- Incorporez finalement les blancs en neige délicatement à la spatule et homogénéisez le tout.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Filmez un moule à manquer.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 35 minutes.
- Concassez le reste de Toblerone en morceaux.
- A la sortie du four, répartissez les morceaux de chocolat sur le sommet du gâteau et laissez complètement refroidir avant de démouler délicatement.

