

Marquise Alice au chocolat

CUISIMAGES

Réf :
5703

Type :
Crème

Préparation :
30 min
Repos: 12 H

Cuisson :
5 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8/10 personnes

- 250 g de chocolat noir pâtissier
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 6 oeufs
- 100 ml de crème liquide entière

Pour 1 gâteau d'anniversaire prévoir :

- 1 tube de Smarties
- 1 buste de poupée
- 1 ruban



Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Dans un saladier, coupez le beurre déjà ramolli en morceaux.

Ajoutez la moitié du sucre et mélangez à l'aide d'un fouet électrique pendant 2 min (le mélange doit doubler de volume).

Ajoutez les jaunes d'œufs et émulsionnez à nouveau pendant 3 min.



Dans une casserole, faites fondre sur feu doux le chocolat avec 3 cuillères à soupe d'eau et le reste de sucre. Laissez refroidir.



Pendant ce temps, montez les blancs d'œufs en neige.

Puis la crème liquide en chantilly.

(Il faut impérativement que la crème et le saladier soient bien froids).



Ajoutez au mélange beurre/sucre/œufs le chocolat refroidi (mais non solidifié).



Incorporez délicatement la chantilly à l'aide d'une spatule en bois.

Incorporez ensuite les blancs en neige.



Garnissez un moule à charlotte, recouvrez le d'un film plastique et entreposez le 12 H dans le bas du réfrigérateur.

Démoulez sur le plat de service, posez le buste de poupée entouré d'un gros nœud sur le dessus et décorez selon votre inspiration avec des Smarties.



Conseils
Variante
Vin

Pour démouler : plongez le moule à charlotte quelques secondes dans l'eau tiède.

Champagne