



# GÂTEAU AU CHOCOLAT ET LIQUEUR AUX ŒUFS



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



50



moyen

## Tipps

Baileys® peut être utilisé à la place de liqueur aux œufs.

## INGRÉDIENTS POUR 1

### POUR LE FOND

3	Œuf(s)
90 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
20 g	Fécule de maïs
50 g	Farine
25 g	Poudre de cacao
10 ml	Huile de tournesol
	Beurre, pour le plat

### POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
120 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
50 g	Sucre
250 ml	Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

### POUR LA MOUSSE À LA LIQUEUR AUX ŒUFS

250 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
100 ml	Liqueur aux œufs
150 ml	Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: battre les œufs, le sucre vanillé et le sel en mousse.
3. Tamiser la maïzena, la farine et le cacao en poudre dans la masse aux œufs, ajouter l'huile et bien mélanger.
4. Verser le mélange dans un moule à tourte graissé et cuire 25 minutes environ au four préchauffé. Laisser refroidir.
5. Pour la mousse au chocolat: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le chocolat fondu et le sucre, puis la crème fouettée.
6. Placer le fond de biscuit dans un moule à charnière. Y répartir la mousse au chocolat.
7. Pour la mousse à la liqueur aux œufs: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la liqueur, le sucre et la pulpe de vanille puis la crème fouettée.
8. Répartir la mousse à la liqueur sur celle au chocolat et bien réfrigérer au moins 4 heures.
9. Décorer à sa guise.