

Mélo cake

Ingredients
Biscuit
250g de farine
120g de sucre glace
1 oeuf
1cuillère à café de levure chimique
125g de beurre mou
Coque au chocolat
150g de chocolat
Guimauve
90g de blancs d'oeuf
185 + 40g de sucre
75g d'eau
3feuilles de gélatine

Biscuit

- Pour une vingtaine de gteaux - tout dpend de la taille des moules utiliss

Fouetter ensemble le beurre mou etle sucre glace jusqu' obtention d'un mlange homogne

Verser l'oeuf et mlanger

Incorporer la farine et la levure sans trop travailler la pte pour viter qu'elle ne devienne dure aprs cuisson

Filmer et mettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 180C

Etaler la pte sur environ 0.4cm d'paisseur et dcouper l'aide d'un emporte-pice la taille des empreintes

Enfourner environ 10minutes

Laisser refroidir

Coque au chocolat

Faire fondre au bain marie ou au micro onde le chocolat (au lait ou noir, selon vos gots)

A l'aide d'un pinceau napper les empreintes finement et mettre au conglateur 15 minutes

Procder une seconde couche de nappage de chocolat fondu et mettre au frais

Guimauve

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Faire chauffer l'eau et les 185g de sucre jusqu' 120C

Pendant ce temps monter les blancs en neige ferme en ajoutant sur la fin les 40g de sucre pour les srrer encore plus

Lorsque le sirop est 120C ajouter, hors du feu, la glatine ssore

Verser le sirop chaud sur les blancs tout en continuant de battre

Fouetter jusqu' ce que la temprature redescende

Mettre la guimauve en poche

Montage

Remplir les empreintes de guimauve

Recouvrir du biscuit en appuyant lgrement pour qu'il adhre bien la guimauve

Mettre au frais 1h avant de pouvoir dmouler dlicatement