



Gâteaux et desserts au chocolat
Marquise au chocolat



24h20	20 min	0	24h	323
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation

- 1 Faire fondre le chocolat au bain marie sur feu doux.
- 2 Hors du feu, ajouter le beurre coupé en petit dés en mélangeant bien.
- 3 Incorporer les jaunes un à un. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 4 Incorporer le café soluble et l'alcool.
- 5 Battre les blancs en neige ferme.
- 6 Mélanger vivement 2 grosses cuillères à soupe de blancs en neige à la préparation chocolatée.
- 7 Incorporer délicatement le reste des blancs à la préparation.

150 g **Chocolat noir**
110 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
4 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 c. à café **Café soluble**
2 c. à soupe **Grand Marnier**
1 **Sel**

Étape 2

Repos

- 1 Tapisser un moule à cake de film étirable en dépassant largement des bords.
- 2 Verser dans le moule à cake et mettre au réfrigérateur pendant 24 heures minimum.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler le cake après 24 heures de repos et découper en tranches pour le service.