

CHOCOLAMANDINE

Le *Chocolamandine* est un gâteau au chocolat et aux amandes. Il est très facile à faire. Difficile d'y résister ...

- Préparation : 20 mn
- Cuisson : 30 mn
- Ingrédients pour 6 personnes:
 - 4 œufs
 - 150 g de beurre
 - 150 g de chocolat noir
 - 150 g de sucre glace
 - 125 g d'amandes en poudre
 - 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Allumez le four thermostat 5 (175°). Beurrez un moule à manqué. Mettez le chocolat dans une terrine et ajoutez le beurre. Posez la terrine dans un bain-marie frémissant et laissez fondre sans y toucher. Lissez à la spatule.

2. Incorporez les jaunes d'œufs un à un au mélange chocolat/beurre en battant au fouet à main. Ajoutez le sucre glace et les amandes en poudre sans cesser de battre.

3. Battez les blancs d'œufs en neige ferme puis ajoutez-y le sucre vanillé sans cesser de battre, jusqu'à ce que les blancs soient lisses et brillants. Incorporez les blancs à la préparation au chocolat, en soulevant délicatement.

4. Versez la pâte dans le moule et glissez au four. Laissez cuire 30mn ; le centre du gâteau piqué avec un couteau doit être encore légèrement moelleux.

Laissez reposer le gâteau 5mn puis démoulez-le. Décorez avec du sucre glace et quelques pétales de rose.

Dégustez tiède de préférence.

CHOCOLAMANDINE

La *Chocolamandine* è una torta al cioccolato con le mandorle. Facile da fare, è difficile resisterle ...

- Preparazione : 20 min.
- Cottura : 30 min.
- Ingredienti per 6 persone:
 - 4 uova
 - 150 g di burro
 - 150 g di cioccolato fondente
 - 150 g di zucchero a velo
 - 125 g di mandorle tritate finemente
 - 1 busta di zucchero vanigliato

Preparazione :

1. Riscaldare il forno a 175°. Imburrare e infarinare uno stampo da forno. Mettere il cioccolato in una casseruola e aggiungere il burro. Fare sciogliere il burro a bagnomaria senza toccarlo, fino ad ottenere un composto liscio.

2. Incorporare i tuorli d'uovo uno alla volta con una frusta. Aggiungere lo zucchero a velo e le mandorle continuando a mescolare.

3. Montare le chiare a neve ben ferma aggiungendo lo zucchero vanigliato senza smettere di mescolare fino ad ottenere un composto liscio e lucente. Incorporare i bianchi al composto con il cioccolato, mescolando delicatamente.

4. Versare l'impasto nello stampo ed infornare. Cuocere per 30 minuti. La torta è pronta quando infilandovi uno stuzzicadenti il centro della torta risulta morbido.

Lasciare riposare per almeno 5 minuti prima di toglierla dallo stampo.

Decorare con dello zucchero a velo e qualche petalo di rosa.

Si serve tiepida.

A cura di Roselyne HENRY.