

Gâteau chocolat Tonka'ramel



1. 700 g de Fondant au chocolat ancel  
200 g de beurre pommade  
250 g d'œufs  
100 g de blancs d'œufs  
60 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka au caramel Sébalcé

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse la préparation Fondant au chocolat, le beurre et les œufs pendant 5 min. Déposer 700 g de pâte dans un moule à manqué de 24 cm de Ø graissé à l'agent de démoulage Ouragan ancel. Monter les blancs en neige et les incorporer dans le reste de pâte en mélangeant délicatement. Répartir la pâte dans le moule puis cuire environ 40 minutes à 180°C.