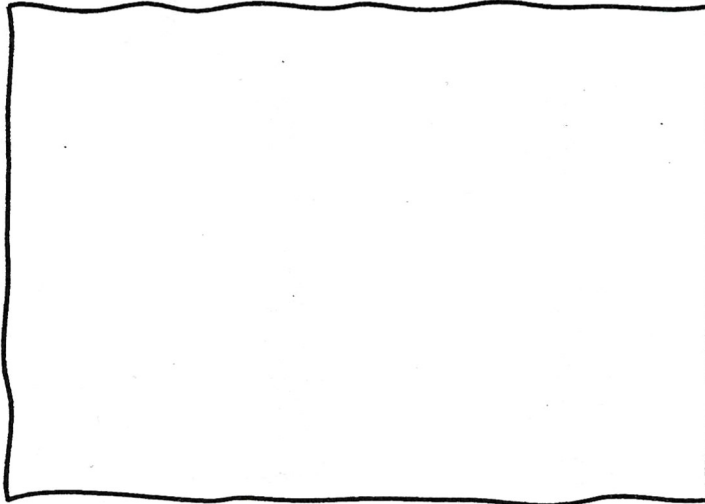


# GÂTEAU AU CHOCOLAT - Γλυκό Σοκολάτας

Χώρα: Γαλλία



## Υλικά:

200 gr σοκολάτα Nestle  
100 gr βούτυρο  
75 gr μαλακή ζάχαρη  
50 gr αλεύρι καλαμασκίου  
8 gr μαγιά για κέικ

4 αυγά  
λίγο αλάτι

## Εκτέλεση:

Σε μπεν-μαρί ζώνουμε και θερμαίνουμε βούτυρο-ζάχαρη. Ανακατεύουμε για να έχουμε ομοιογενές μίγμα. Προσθέτουμε αλεύρι-μαγιά. Ανακατεύουμε καλά για να δεσμευτεί η υγρασία. Προσθέτουμε τους κρόκους ένα-ένα και κάθε φορά ανακατεύουμε καλά. Χτυπάμε τα ασπράδια στο μίξερ και δημιουργούμε μαρέγκα. Προσθέτουμε ελάχιστο αλάτι για να σφίξει το μίγμα. Ανακατεύουμε σιγά σιγά την μαρέγκα με τα υπόλοιπα υλικά. Αιχμαίνουμε ένα ταψί με βούτυρο και βάζουμε μέσα το μίγμα. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Ψήνουμε το γλυκό για 18 λεπτά.

10' ετοιμασία + 18' ψήσιμο