

Gâteau au chocolat

200 g de biscuits à la cuiller, 4 barres de chocolat, 4 œufs, 150 g de beurre, sucre en poudre, huile, kirsch, eau.

Faire tremper rapidement les biscuits à la cuiller dans moitié eau et moitié kirsch (ils doivent être mouillés, mais non ramollis) et les ranger successivement dans le fond et sur les faces d'un moule huilé qu'ils doivent tapisser entièrement.

Faire fondre au bain-marie les barres de chocolat, avec une cuillerée d'eau, et le mélanger avec 4 jaunes d'œufs, 4 grosses cuillerées de sucre en poudre, 150 g de beurre ramolli et les 4 blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser dans le moule et couvrir de biscuits trempés comme la couche précédente (conserver un peu de la préparation au chocolat pour en décorer le gâteau).

Mettre, si possible dans le réfrigérateur, pendant 24 heures ; démouler au moment de servir, napper avec la crème au chocolat et au beurre gardée en réserve puis de sucre glace ou d'une crème anglaise (1/2 l de lait, une petite cuillerée de maïzena, 3 jaunes d'œufs, sucre à volonté, vanille, le tout chauffé sur feu doux jusqu'à épaississement ; ou encore pudding en poudre vanillé, cuit dans du lait bouillant sucré).



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.