

Ingrediënten

Préparation : 30 mn
 Cuisson : 55 mn
 Repos : 0 mn
 Temps total : 85 mn

Pour 8 personnes :

- 4 **œufs**
- 150 g de **sucre**
- 1 cuillère à soupe d'eau froide
- 125 g de **beurre**
- 70 g de **farine** et pâtisserie Farin'Up
- 45 g de **cacao** amer
- 1 pincée de **sel**
- 500 ml de **lait**
- Quelques gouttes de citron



Recette proposée par [Jackie Thouny](#)

« Nous avons tous été stupéfaits par la consistance de ce gâteau qui présente plusieurs couches, une couche flan pâtissier, une couche crémeuse et une couche type gâteau. La prochaine fois j'essaierai la version à la vanille. »

Recept



① Faire **fondre** le beurre et le laisser tiédir.

Chauffer légèrement le lait.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la cuillère d'eau pour obtenir un mélange blanchit et mousseux. Ajouter le beurre fondu tiédi et continuer à **battre**, puis la farine, le cacao, le sel et enfin le lait. La pâte est très liquide, c'est normal !

Monter les blancs en neige avec quelques gouttes de jus de citron. Incorporer délicatement et en plusieurs fois les blancs à la pâte à l'aide d'un fouet (ou le robot puissance 1).



② Verser dans le moule et cuire 55 min à 150°C.

À la sortie du four, le gâteau est légèrement tremblotant au milieu.



③ Laisser refroidir et placer au réfrigérateur. En ce qui me concerne je l'ai laissé la nuit entière. Démouler le gâteau lorsqu'il est bien froid.

Bron



Internet : <http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/358260-gateau-magique>

Info Martine Lycke 27/08/2013

Gemaakt in silicone groen vorm van Libelle, beter gewone en kleinere springvorm, makkelijker om uit de oven te halen want taart is nog vrij liquide bij verlaten oven.

125 g boter in microgolf laten smelten gedurende 1 minuut

500ml melk lichtjes opwarmen

Opkloppen tot wit

4 eigelen

+ 1 el koud water

+ 150 g suiker

+ afgekoelde boter

+ 45 g bittere cacao (gebruikt 45g fondant gemixt samen met 70 g bloem)

Zout

500 ml opgewarmde melk

Eiwit opkloppen met druppeltje citroen

Bij eigelen kloppen – robot stand 1

55 minuten in oven 150°C

Fotos

