

# Gâteau chocolat meringué

## Ingrédients

200g de sucre +50g  
240g de farine  
200g de chocolat noir  
25cl de lait  
3 œufs  
1 sachet de levure  
50g de beurre

## Pour le nappage

150g de chocolat blanc  
3 cuillères à soupe de crème liquide  
30g de sucre glace



## Préparation

Préchauffez le four th6 (180°)  
Séparez les jaunes des blancs d'œufs  
Battez les jaunes avec 200g de sucre pour obtenir un appareil moussieux.  
Ajoutez la farine la levure et le lait.  
Faites fondre le beurre et le chocolat ajoutez-les à la préparation.  
Battez les blancs en neige. Lorsqu'ils sont pratiquement fermes, ajoutez le reste du sucre comme pour une meringue.  
Incorporez le tout à la pâte.  
Enfournez environ 45mn. Attendez que le gâteau soit refroidi avant de mettre le nappage.

## Pour le nappage

Faites fondre le chocolat blanc avec la crème liquide, vérifiez que le chocolat est bien fondu puis rajoutez le sucre glace, bien mélanger le tout il ne doit y avoir de grumeau. L'étaler à l'aide d'une spatule.  
Décorer à votre guise !!!!!!!!!!!!!

Prenez moule à gâteau +battre électrique