GATEU AU CHOCOLAT AVEC SAUCE SABAYON

INGRÉDIENTS POUR 12 DESSERT

- 1 sachet Préparation Pour Gateau Au Chocolat
- 240g Topping Au Sabayon
- 40g Huile D'Arachide
- 225ml lait
- 100g beurre
- 100g chocolat fondant
- q.s. Or Aztèque, Préparation D'Épices
- q.s. Huile en Spray - Goût Neutre

MÉTHODE

- Mélanger le contenu du sachet avec le lait, le beurre ramolli et l'huile d'arachide jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ne fouettez pas trop.
- Huiler les moules, verser la préparation et cuire au four préchauffé à 160°C pendant environ 25 minutes, selon la taille.
- Faire fondre le chocolat fondant, étaler-le, parfumer-le avec de l'or aztèque et créer la décoration avec la forme désirée.
- Servir le gâteau avec la gaufrette au chocolat et garnir avec le topping au sabayon.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE

Préparation Pour Gateau Au Chocolat

Topping Au Sabayon

Huile D'Arachide

Or Aztèque, Préparation D'Épices

Huile en Spray - Goût Neutre