



*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Marquise au chocolat**



<b>24h20</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>24h</b>	<b>323</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Étape 1

#### Préparation

- 1 Faire fondre le chocolat au bain marie sur feu doux.
- 2 Hors du feu, ajouter le beurre coupé en petit dés en mélangeant bien.
- 3 Incorporer les jaunes un à un. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 4 Incorporer le café soluble et l'alcool.
- 5 Battre les blancs en neige ferme.
- 6 Mélanger vivement 2 grosses cuillères à soupe de blancs en neige à la préparation chocolatée.
- 7 Incorporer délicatement le reste des blancs à la préparation.

150 g **Chocolat noir**  
110 g **Beurre**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
4 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
1 c. à café **Café soluble**  
2 c. à soupe **Grand Marnier**  
1 **Sel**

### Étape 2

#### Repos

- 1 Tapisser un moule à cake de film étirable en dépassant largement des bords.
- 2 Verser dans le moule à cake et mettre au réfrigérateur pendant 24 heures minimum.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Démouler le cake après 24 heures de repos et découper en tranches pour le service.