Gâteau à la mousse au chocolat et aux kiwis

Ingrédients : Ingrédients pour la garniture :

* 1 yaourt nature - 2 sachets de sucre vanillé
* 3 pots de farine - 4 kiwis
* 2 pots de sucre - 6 œufs
* 1 pincée de sel - 200g de chocolat
* 3 œufs
* 1 sachet de levure chimique
* 1 sachet de sucre vanillé
* ½ pot d’huile

Préparation :

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie. Eparer les blancs des jaunes, battez les jaunes d’œufs avec le sucre vanillé dans un saladier. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez. Montez les blancs en neige bien ferme à l’aide d’un batteur électrique. Incorporez-les délicatement à la préparation à l’aide d’une spatule, réservez la mousse au frais pendant 3 heures minimum.

Pendant ce temps, pour préparer le gâteau :

Il faut préchauffez le four à 180°C

Battez les œufs avec le sucre et le yaourt dans un récipient. Ajoutez l’huile puis la farine, la levure et le sel. Mélangez bien jusqu’à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Beurrer le moule à gâteau et versez-y la pâte. Enfournez pendant 35 minutes en vérifiant la cuisson, puis laissez refroidir à la sortie du four.

Quand le gâteau est refroidi, procédez au montage, démoulez le gâteau, épluchez et coupez les kiwis en rondelles, sortez la mousse du frai et étalez-la grossièrement sur tous les côtés du gâteau. Répartissez les rondelles de kiwi sur le gâteau.

 Kenzie