



## *Cake Tyrolien*

Pour un moule de 30 cm.

125 g de beurre  
200 g de sucre  
4 jaunes d'œufs  
250 g de noisettes ou d'amandes moulues  
120 g de farine  
2 c. à café de poudre à lever  
150 g de chocolat noir (par ex. Crémant environ 40%)  
4 blancs d'œufs battus en neige ferme avec une pincée de sel  
6 c. à soupe de lait (au besoin)  
Glaçage au chocolat (tout prêt en magasin)

- Dans un gros bol, mettre le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs.
- Mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse, de préférence avec un batteur électrique.
- Hâcher le chocolat grossièrement avec un couteau.
- Mettre la farine, le chocolat, la poudre à lever et les noisettes moulues.
- Bien mélanger.
- Ajouter délicatement les blancs d'œufs battus en neige avec des mouvements de bas en haut.
- Ajouter le lait jusqu'à obtenir une pâte souple.
- Mettre la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.
- Cuire 50 minutes dans le bas du four à 180 degrés
- Tester la cuisson en piquant le cake avec un petit couteau. Si le couteau ressort propre, c'est cuit !
- Quand le cake est refroidi, chauffer le glaçage au chocolat et le répartir sur le cake. Laisser refroidir.