

# Gâteau aux châtaignes

## avec couverture au chocolat

### Ingrédients:

170 g de châtaignes  
140 g de sucre  
6 œufs, blanc et jaune séparés  
50 g de chapelure  
Beurre pour le moule

### Garniture :

1/4 de l de crème  
30 g de sucre  
100 g de châtaignes en purée  
2 cuillerées à soupe de confiture d'abricots

### Glaçage en chocolat:

200 g de chocolat en bloc  
un peu de graisse de coco

### Préparation:

Laver les châtaignes, inciser le côté arrondi, poser sur une tôle humide et rôtir légèrement au four pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que les châtaignes s'ouvrent. Puis les éplucher, les mettre dans de l'eau bouillante, les cuire 20-30 minutes et les écraser tant qu'elles sont chaudes. Mélanger le sucre et les 6 jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et ferme. Incorporer les châtaignes en purée, la chapelure puis les œufs en neige. Remplir un moule à gâteau beurré avec ce mélange, cuire au four préchauffé à 170 – 180 degrés pendant 30 minutes. Couper le gâteau après refroidissement.

Battre la crème et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit ferme et incorporer la purée de châtaignes. Puis assembler de nouveau le gâteau avec cette crème. Appliquer une couche fine de confiture à la surface et recouvrir d'un glaçage au chocolat. Pour cela faire fondre le bloc de chocolat brisé en morceaux et la graisse de coco au bain-marie. Ne pas ajouter d'eau! La pâte ne doit pas devenir trop chaude. Enlever le glaçage du bain-marie et mélanger jusqu'à ce qu'il épaississe. En enduire régulièrement le gâteau et laisser sécher à l'air.



Recettes provenant de :

Hanna Perwanger – Plats traditionnels du Tyrol du Sud – Éditeur Athesia, Bozen/Bolzano