


# Gâteau aux marrons

 20 min + 50 min au four

Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, fond chemisé de papier cuisson, cercle graissé

150 g de beurre, mou	Préchauffer le four à 180° C.
150 g de sucre	Mettre le beurre dans un bol, incorporer le sucre et le sel.
1 pincée de sel	Incorporer un jaune d'œuf après l'autre, travailler jusqu'à ce
3 jaunes d'œufs	que l'appareil blanchisse.
440 g de purée de marrons surgelée, décongelée	Incorporer la purée de marrons et l'espresso.
3 c. s. d'espresso, froid	
3 blancs d'œufs	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le
2 pincées de sel	sucré, fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer délicatement
3 c. s. de sucre	à la masse aux marrons, remplir le moule préparé.
80 g de Crunchy Cocoa Drops (voir Remarque)	<b>Cuisson:</b> env. 50 min dans la moitié inférieure du four. Retirer,
cacao en poudre pour le décor	répartir dessus les Cocoa Drops, laisser tiédir un peu, ôter le cercle du moule, faire glisser le gâteau sur une grille, laisser refroidir. Poudrer de cacao.

**Remarque:** les Crunchy Cocoa Drops Cailler sont vendus dans les grands supermarchés Coop.

**Conservation:** enveloppé dans du film alimentaire, env. 3 jours au réfrigérateur.

**Part (1/2):** 289 kcal, lip 15 g, glu 36 g, pro 2 g