

CAKE CHIFFON



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 6 Oeufs
- 1 sachet Di cremor tartaro
- 250g Farine
- 150g Sucre
- 50g Cacao amère
- 1 pincée Sel
- 120g Huile de tournesol
- 200g Eau
- 1 sachet Levure chimique
- 80g Pépites de chocolat

Préparation:

- Préchauffer le four à 170°C.
Préparer un moule à chiffon cake de 24 cm de diamètre et le réserver
- Installer le fouet (papillon) dans le bol du Thermomix.
Mettre les blancs d'œufs et la crème de tartre dans le bol, puis monter les blancs :5 min / 37°C / vitesse 4.
- Retirer le fouet, transférer les blancs montés en neige dans un saladier et réserver. Laver et sécher soigneusement le bol.
- Mettre dans le bol la farine, le sucre, le cacao en poudre et le sel, puis mixer :
20 sec / vitesse 10.
- Racler les parois avec la spatule pour ramener les ingrédients vers le fond.
- Ajouter l'huile de tournesol, les jaunes d'œufs et l'eau, puis mélanger :
20 sec / vitesse 5.
- Ajouter la levure chimique et mélanger de nouveau :
10 sec / vitesse 5.

- Transférer la préparation dans un saladier.

À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte, en effectuant des mouvements lents de bas en haut.

- Verser la pâte dans le moule à chiffon cake, puis répartir les pépites de chocolat sur le dessus.

-

Cuire dans le four préchauffé pendant 50 minutes à 170°C.

- Sortir le gâteau avec précaution du four et retourner immédiatement le moule.

Laisser refroidir complètement le gâteau à l'envers, toujours dans le moule

Démouler délicatement sur un plat de service et saupoudrer de sucre glace si désiré