

# Gâteau Choco'



## Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 œufs
- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 200 g de nappage (au choix)
- 2 boîtes de bâtonnets chocolat
- 300 g de bonbons colorés

## Étapes de préparation :

- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Cassez les œufs, séparez les blancs et les jaunes.
- 3) Dans un saladier, fouettez les blancs en neige très ferme au batteur avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont bien pris, ajoutez le sucre glace et fouettez encore un instant.
- 4) Battez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la levure puis incorporez délicatement les blancs avec une spatule souple pour éviter de les casser.
- 5) Versez la pâte dans un moule beurré.
- 6) Enfournez le moule au four pour 20 minutes. Laissez refroidir la génoise sur une grille hors du four.
- 7) Avec une petite spatule, recouvrez entièrement le gâteau de nappage.
- 8) Faites le tour du gâteau avec les bâtonnets au chocolat.
- 9) Nouez un ruban afin de bien tenir l'ensemble et recouvrez la surface avec les bonbons colorés.

**C'est prêt !**