GÂTEAU AUX LAPINS DE PÂQUES OVO

PRÉPARATION GÂTEAU AUX LAPINS DE PÂQUES OVO

INGRÉDIENTS

Gâteau

60 g	de noisettes
180 g	de chocolat de Pâques Ovomaltine (œufs de Pâques, lapins de Pâques, etc.)
4	œufs
1 pincée	de sel
150 g	de beurre mou
120 g	de sucre
170 g	de farine blanche d'épeautre
1 cc	de levure chimique
120 ml	de lait

Décoration

2	lapins de Pâques Ovomaltine
	Œufs de Pâques Ovomaltine
	Yeux en sucre

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur sole/voûte).

Beurrer un moule à charnières (ø 24 ou ø 26 cm), saupoudrer de farine et disposer du papier cuisson sur le fond.

Hacher grossièrement les noisettes et le chocolat de Pâques Ovomaltine.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et réserver.

Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, ajouter le jaune d'œuf et mélanger 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Mélanger la farine d'épeautre et la levure chimique, tamiser et incorporer à la pâte. Ajouter le lait et remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Mélanger les noisettes et le chocolat Ovomaltine hachés à la pâte.

Incorporer délicatement les blancs.

Verser la pâte dans le moule et mettre dans la partie centrale du four pendant env. 45 minutes (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).

Sortir le gâteau, le décorer avec des lapins et des œufs de Pâques Ovomaltine, puis laisser fondre pendant 2 minutes max. dans la partie supérieure du four.

Parer les lapins de Pâques avec les yeux en sucre.

Laisser refroidir le gâteau de Pâques Ovo sur une grille.

Conseil
Comme est très rare qu'il y ait des «restes» de chocolat de Pâques Ovomaltine ;), il est également possible de hacher grossièrement et d'incorporer à la pâte du chocolat Ovomaltine au lieu de lapins de Pâques et autres.