

## Fondant aux Oursons Guimauve Cémoi

**Préparation** : 35 minutes

**Cuisson** : 40 minutes

**Difficulté** : \*\*

6 personnes

### Ingrédients :

- 160g de chocolat pâtissier CÉMOI
- 30g de cacao
- 16 Petits oursons guimauve CÉMOI
- 4 œufs
- 150g de beurre
- 150g de sucre cassonade
- 60g de pralin en poudre

### Recette

Préchauffer le four à 180° (th.6). Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Délayer le cacao dans un peu d'eau froide. Découper 8 oursons en petits morceaux.

Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs.

Mélanger le chocolat fondu avec le cacao délayé, le beurre ramolli, le sucre, le pralin et les jaunes d'œufs.

Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme, les incorporer à la préparation au chocolat avec les oursons en morceaux.

Verser la préparation dans un moule carré, chemisé avec une feuille de papier sulfurisé. Lisser la surface. Enfourner pour 40 min de cuisson environ.

Laisser tiédir avant de démouler le gâteau et le découper en carrés.