Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cake ball au chocolat

Ingrédients

Pour fabriquer 48 cake balls:, , 100g de chocolat noir , 100g de farine, 100g de sucre, 2 oeufs, 1 cuillère à café de baking powder, , un cake au chocolat de 500g, , 300g de fromage frais, 850g de chocolat noir en pépites, , ,

Préparation

Pour le cake:
Faire préchauffer le four à 180°.
Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à avoir une pâte homogène. Déposer la pâte dans un moule et l'enfourner pendant 30 à 35 minutes. Piquer la pointe d'un couteau dans le cake afin de vérifier la cuisson, si la lame ressort sèche, c'est cuit. Laisser refroidir 1h.
Dans un bol, émietter le cake jusqu'à obtenir une poudre fine. Incorporer le fromage frais et mélanger à l'aide d'une cuiller en bois. Le mélange doit être assez souple pour permettre le façonnage de boules.
Sur une plaque surmontée d'un papier sulfurisé former 48 boules de pâte de 3cm de diamètre. On peut également peser des boules de 20g pour être sûr qu'elle aient la même taille.
Couvrir la plaque d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant une heure ou pendant une quinzaine de minutes.
Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie. Une fois le chocolat fondu, le verser dans un bol relativement étroit afin d'avoir une hauteur de chocolat suffisante pour y plonger entièrement les boules de pâte.
A l'aide d'une cuiller à soupe ou d'une fourchette, plonger les boules dans le chocolat en prenant garde de ne pas y laisser des miettes.
Tapoter le manche de la cuiller pour enlever l'excédant de chocolat et déposer la boule sur le papier sulfurisé.
Une fois le chocolat légèrement figé, on peut à l'aide d'une cuiller à soupe (ou d'un biberon) former des petites lignes de chocolat.

Notes :