Gâteau chocolat Tonka’ramel

1. 700 g de Fondant au chocolat ancel
   200 g de beurre pommade
   250 g d’œufs
   100 g de blancs d’œufs
   60 g d’Arôme Naturel de Fèves de Tonka au caramel Sébalcé

   Au batteur, à l’aide de la feuille, battre à grande vitesse la préparation Fondant au chocolat, le beurre et les œufs pendant 5 min. Déposer 700 g de pâte dans un moule à manqué de 24 cm de Ø graissé à l’agent de démoulage Ouragan ancel. Montrer les blancs en neige et les incorporer dans le reste de pâte en mélangeant délicatement. Répartir la pâte dans le moule puis cuire environ 40 minutes à 180°C.