

Chocolate Mousse Cake

with Candied Almonds

110 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Grease an 8x8-inch metal baking tin with 2 tsp softened butter. Line the base and sides of the tin with parchment paper, pressing down to adhere. (NOTE: Leave a 2-inch overhang on the sides of the tin. This helps to easily remove cake once cooled.) Gather all required baking tools.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, small non-stick pan, spatula, medium pot, large bowl, parchment paper, measuring cups, whisk, 8x8-inch metal baking tin

Ingredients

	4 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Cream	237 ml
Milk	237 ml
White Sugar	1 cup
Baking Powder	1 tsp
Egg	2
Baking Soda	¼ tsp
Almonds, sliced	56 g
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
Unsalted Butter*	6 ⅔ tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Make cake batter

- Combine **milk** and **6 tbsp butter** in a medium pot over medium-low heat. Cook, stirring occasionally, until **butter** is melted and **milk** is warmed through, 2-3 min. Transfer **mixture** to a large metal bowl.

- Meanwhile, whisk together **flour**, **¾ cup sugar**, **baking powder**, **¼ tsp baking soda** and **¼ tsp salt** in a medium bowl.

- Whisk **eggs** into bowl with **milk mixture** until smooth. Add **milk mixture** to the bowl with **dry ingredients**, then whisk or beat with an electric mixer until **batter** is smooth, 1-2 min.

- Transfer **batter** to the prepared baking tin.

- Bake in the **middle** of the oven until **cake** is golden-brown around the edges and springs back when lightly touched, 22-28 min.



Assemble cake

- When **cake** is done, transfer baking tin to a wire rack, then place in the fridge to cool completely, 30 min. Once cooled, spread **chocolate mousse** over top of **cake** in an even layer. Refrigerate until **mousse** is firm, 2-3 hr.

- Meanwhile, heat a small non-stick pan over medium heat. While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.

- When the pan is hot, add **almonds** and **remaining sugar**. Cook, stirring often, until **almonds** are light golden-brown and a **caramel-like glaze** coats **almonds**, 4-5 min. (TIP: Keep your eye on almonds so they don't burn!)



Make chocolate mousse

- Meanwhile, add **chocolate chips**, **⅓ tsp salt** and **¼ cup cream** to the same pot. Cook over medium heat, stirring constantly with a spatula, until **chocolate** is melted and **mixture** is smooth, 3-4 min. Remove from heat.

- Let **chocolate mixture** cool to room temperature, 10 min. (NOTE: Do not put in the fridge to cool.)

- Meanwhile, add **remaining cream** to the same large bowl from **milk mixture**. Using a whisk or electric mixer, beat **cream** until stiff peaks form, 2-3 min.

- Add **cooled chocolate mixture** to the bowl with **whipped cream** then, using a spatula, fold **chocolate mixture** into **cream**. (TIP: To fold, cut straight down the middle of the bowl with your spatula, then scrape along the bottom of the bowl towards you and up the side of the bowl, scooping up the mixture as you go and folding it over.)

- Place **mousse** in the fridge.



Finish and serve

- Remove the pan from heat and transfer **almonds** to parchment. Carefully spread into an even layer using the back of a spoon or spatula. Allow **almonds** to cool to room temperature, 10 min.

- Before serving, break **candied almonds** into pieces, then sprinkle over top of **finished cake**.

- Cut **cake** into squares.

Gâteau mousse au chocolat avec amandes pralinées

110 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Graisser un moule en métal carré de 20 cm (8 po) de 2 c. à thé de beurre ramolli. Recouvrir de papier parchemin le fond et les parois du moule, en pressant pour le faire adhérer. (REMARQUE : Laisser 5 cm [2 po] de papier dépasser sur les côtés pour faciliter le démoulage.) Rassembler le matériel requis.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères et tasses à mesurer, petite poêle antiadhésive, spatule, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, fouet, moule en métal carré de 20 cm (8 po)

Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Crème	237 ml
Lait	237 ml
Sucre blanc	1 tasse
Poudre à pâte	1 c. à thé
Œuf	2
Bicarbonat de soude	¼ c. à thé
Amande, tranchées	56 g
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse
Beurre non salé*	6 ¾ c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire la pâte à gâteau

- Dans une casserole moyenne à feu moyen-doux, mélanger le **lait** et **6 c. à soupe** de **beurre**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **beurre** ait fondu et que le **lait** soit chaud. Transférer le **mélange** dans un grand bol en métal.
- Entre-temps, dans un bol moyen, fouetter la **farine**, **¾ tasse** de **sucre**, la **poudre à pâte**, **¼ c. à thé** de **bicarbonat de soude** et **¼ c. à thé** de **sel**.
- Ajouter les **œufs** au **mélange de lait**, puis fouetter jusqu'à consistance lisse. Ajouter le **mélange de lait** aux **ingrédients secs**, puis fouetter de 1 à 2 min à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, jusqu'à consistance lisse.
- Transférer la **pâte** dans le moule préparé.
- Cuire au **centre** du four de 22 à 28 min, jusqu'à ce que les bordures du **gâteau** soient dorées et que le centre rebondisse au toucher.



3 Assembler le gâteau

- Lorsque le **gâteau** sera prêt, transférer le moule sur une grille de refroidissement, puis placer au frigo pendant 30 min, jusqu'à refroidissement complet.
- Démouler le **gâteau** et étendre la **mousse au chocolat** sur le **gâteau** en une couche uniforme. Réfrigérer de 2 à 3 h, jusqu'à ce que la **mousse** soit ferme.
- Entre-temps, chauffer une petite poêle antiadhésive à feu moyen. Recouvrir une assiette de papier parchemin.
- Ajouter à la poêle chaude les **amandes** et le **reste** du **sucre**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées et enrobées de **glaçage**. (CONSEIL : Surveiller les amandes pour ne pas les brûler!)



2 Préparer la mousse au chocolat

- Entre-temps, dans la même casserole, ajouter le **chocolat**, **½ c. à thé** de **sel** et **¼ tasse** de **crème**. Cuire à feu moyen de 3 à 4 min, en remuant constamment avec une spatule, jusqu'à ce que le **chocolat** fonde et que le **mélange** soit lisse. Retirer du feu.
- Laisser le **mélange de chocolat** reposer pendant 10 min. (REMARQUE : Ne pas réfrigérer.)
- Entre-temps, dans le même grand bol (celui de l'étape 1), ajouter le **reste** de la **crème**. Au fouet ou au batteur électrique, fouetter de 2 à 3 min, jusqu'à la formation de pics fermes.
- Dans le bol avec la **crème fouettée**, ajouter le **mélange de chocolat refroidi**. Avec une spatule, incorporer le **mélange de chocolat** à la **crème fouettée** en la pliant délicatement. (CONSEIL : Pour plier, commencer au centre du bol en insérant la spatule jusqu'au fond. Racler le fond du bol en déplaçant la spatule vers vous, remonter sur la paroi, puis replier le mélange sur le dessus.)
- Placer la **mousse** au frigo.



4 Terminer et servir

- Retirer la poêle du feu et transférer les **amandes** sur l'assiette recouverte de papier parchemin. Avec le dos d'une cuillère ou d'une spatule, étendre avec précaution les **amandes** en une couche uniforme. Laisser reposer pendant 10 min.
- Avant de servir, briser les **amandes pralinées** en morceaux, puis les disperser sur le **gâteau assemblé**.
- Couper le **gâteau** en carrés.