



Dessert Caramel-Tonka

Dessert Caramel-Tonka

Pour le cake :

*1 paquet de préparation
muffin Caramel-Tonka
250 g d'eau
150 g d'huile de tournesol
Pour la crème au beurre :
250 g de beurre bien mou
140 g de sucre
40 g d'eau
2 blancs d'œufs*

Pour la sauce chocolat :

*120 g d'eau
60 g de sucre
25 g de cacao en poudre*

Pour le muesli croquant :

*30 g de flocon d'avoine
1 c à café de miel*

*Et un pot de caramel au beurre salé
(facultatif)*

Préchauffez votre four à 180°C.



Dans un saladier, versez le contenu du paquet de muffin, l'huile et l'eau. Mélangez et versez sur une plaque de four préalablement chemisée (beurre + farine). Étalez bien et enfournez pendant environ 10 min.



En attendant, on va faire la sauce chocolat. Dans une petite casserole, versez le sucre et l'eau, portez à petite ébullition et baissez le feu.

Tout en mélangeant, versez le cacao. Continuez à remuer pendant environ 2 à 3min jusqu'à ce que le mélange ai légèrement épaissi. Retirez du feu et laissez refroidir et mettez-le dans un bocal (il se garde au moins 3 mois au réfrigérateur).



On a encore le temps de faire le muesli . Dans une poêle bien chaude, faites légèrement griller les flocons d'avoine SANS matière grasse. Puis versez le miel et mélangez bien. Laissez caraméliser pendant 1 à 2 min tout en remuant pour ne pas les brûler. Mettez sur une assiette et laissez refroidir.

Voilà, les 10 min sont passées, le cake devrait être cuit.

Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau (s'il y a de la pâte qui reste collée dessus, prolongez la cuisson). Une fois votre « cake » cuit, laissez-le refroidir.



La crème au beurre : Dans une casserole, mettez le sucre et l'eau et faites bouillir doucement. Vérifiez la cuisson du sucre avec un thermomètre (il doit être entre 115 et 120°C). Vous pouvez aussi voir ça à l'œil, ça fait des bulles.

Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme, versez le sucre liquide progressivement tout en continuant à battre jusqu'à avoir une belle meringue.



Mettez la moitié du beurre mou et recommencez à battre pour qu'il s'incorpore bien à la meringue. Mettez le reste du beurre et battez jusqu'à obtenir une crème au beurre bien lisse et homogène.



Prenez un emporte-pièces (ou un verre, ou un cercle en papier). Posez-le sur votre cake et découpez tout autour avec un couteau. Découpez vos formes en nombre paire. Avec une spatule, retirez les morceaux de cake qui ne serviront pas (et gardez-les pour les déguster comme ça).



Le dressage : disposez un rond ce « cake » sur l'assiette. À l'aide d'une poche à douille, faites un "escargot" avec la crème au beurre puis recouvrez d'une autre tranche de cake. Terminez par une petite déco de crème au beurre (avec la douille de votre choix).

Plongez une fourchette dans la sauce chocolat puis balancez-la d'avant en arrière au dessus du dessert. Faites de même avec le caramel (pour le rendre liquide, mettez-le quelques secondes au micro-onde. Saupoudrez le tout avec le muesli croquant...