

TARTE AU CARAMBARS

BISCUIT LEGER :

3 Œufs
1 pincée de sel
75ml de sucre en poudre
15ml d'eau bouillante
5ml de vanille liquide
75ml de Maïzena
20ml de farine
5ml de levure
10ml d'huile

GARNITURE :

200ml de crème liquide entière
20 Carambars
25ml de cacao amer
1 noisette de beurre



Préchauffer le four th.6/7 soit 200°C.

Dans le **Bol Batteur 1.5L**, verser les 3 jaunes d'œufs, ajouter le sucre, l'eau bouillante et la vanille. Battre au **Fouet Plat Métallique** jusqu'à ce que la préparation double de volume. Ajouter la Maïzena, la farine, la levure et mélanger à l'aide de la **Spatule en silicone**.

Dans le **Speedy Chef**, monter les 3 blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel. Les incorporer au mélange précédent à l'aide de la **Spatule silicone** en soulevant délicatement la préparation puis ajouter l'huile en dernier.

Verser dans le **Moule à Garnir en silicone**. Faire cuire 10mn à 200°C. Démouler chaud...

Dans le **Pichet Micro Plus**, faire fondre doucement les Carambars coupés en deux avec la crème liquide. Mélanger au **Fouet Plat Métallique** jusqu'à ce que la préparation soit complètement lisse. Ajouter ensuite le cacao amer en continuant de mélanger. Ajouter la noisette de beurre et verser cette préparation sur le biscuit refroidi. Mettre au frais...

Petits et grands vont adorer...