Magie noire !



Préparation 10 minutes, cuisson 20/30 minutes

180 g de chocolat noir
200 g de tofu soyeux (magasin bio)
50 g de sucre
3 oeufs
1 càs de maïzena
sel

Préchauffer le four à 180°
Au bain marie faire fondre le chocolat.
Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre puis ajouter le tofu et enfin la maïzena. Bien battre.

Mélanger avec le chocolat fondu, monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer au mélange chocolat/tofu.
Verser dans un moule de 20 cm, n'oubliez pas de chemiser le moule.