

Cake chocolat et vanille

Ingredients
Ganache vanille
250g de crème liquide entière
55g de chocolat blanc
2g de gélatine
1cuillère à café de poudre de vanille
Cake au chocolat
80g de beurre mou
80g de sucre
2 oeufs
120g de farine
15g de cacao non sucré
3g de levure chimique
Glaçage
200g de chocolat au lait
25g d'huile

Ganache vanille

Mettre la feuille de glatine tremper dans de l'eau froide

Faire fondre ensemble au bain marie le chocolat blanc, la crme liquide et la poudre de vanille

Incorporer la glatine essore

Filmer au ontact et laisser refroidir

Cake au chocolat

- Pour le moule kyoto -

Prchauffer le four 160C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les oeufs 1 par 1

Ajouter la farine, la levure chimique, le cacao non sucr et mlanger

Verser dans le moule pralablement beurr

Enfourner environ 40 minutes

Enlever le tube, dmouler et laisser refroidir

Boucher une extrmit du cake et remplir de ganache la vanille (mettre le reste de la ganache au frais)

Conserver au frais au moins 2h

Glaçage

Faire fondre au bain marie le chocolat

Incorporer l'huile

Laisser tidir et napper le cake

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Cake chocolat et vanille

Étape de la recette

Monter le reste de la ganache vanille

Mettre en poche et garnir le dessus du cake

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr