



Cake gourmand au chocolat

Ingredients

Cake

1 yaourt
 3 oeufs
 1 pot d'huile
 1,5 pot de sucre
 3 pot de farine
 6g de levure chimique
 1 cuillère à café d'arôme vanille

Ganache chocolat

70g de chocolat noir
 80g de chocolat au lait
 110ml de crème liquide entière

Ganache montée chocolat

70g de chocolat noir
 80g de chocolat au lait
 220 de crème liquide entière

Glaçage chocolat

220g de chocolat noir
 2 cuillères à soupe d'huile

Cake

Préchauffer le four à 170°C

---> les mesures se font avec le pot de yaourt

Mélanger tous les ingrédients ensemble

Verser dans le moule à cake beurré

Recouvrir le moule pour faire chauffer et avoir un cake plat

Enfourner 55 minutes

Laisser refroidir et couper en 2

Ganache au chocolat

Faire fondre les chocolats ensemble, au bain marie

Incorporer la crème liquide tiède

Filmer au contact et laisser au frais 2h

En garnir l'intérieur du cake, filmer et remettre au frais

Ganache montée chocolat

Faire fondre les chocolats ensemble, au bain marie

Incorporer la crème liquide tiède

Filmer au contact et laisser au frais une nuit

Le lendemain monter la ganache, en la fouettant pour obtenir une mousse ferme

Garnir le dessus du cake et mettre au frais 1h

Glaçage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer l'huile

Laisser tiédir avant d'en recouvrir le cake
