

Cake gourmand au chocolat

Ingredients
Cake
1 yaourt
3 oeufs
1pot d'huile
1,5pot de sucre
3pot de farine
6g de levure chimique
1cuillère 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
2cuillères à soupe d'huile

Cake

Prchauffer le four 170C

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

Mlanger tous les ingrdients ensemble

Verser dans le moule cake beurr

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 crme liquide tide

Filmer au contact et laisser au frais 2h

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

Ganache montée chocolat

Faire fondre les chocolats ensemble, au bain marie

Incorporer la crme liquide tide

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 tidir avant d'en recouvrir le cake
