



## Gâteau qui pleure

### Ingredients

3 oeufs  
100g de sucre  
200g de lait entier  
40g d'huile  
200g de farine  
2cuillère à soupe de cacao non sucré  
11g de levure chimique

### Chantilly mascarpone

250g de mascarpone  
400g de crème liquide entière  
100g de sucre glace  
2sachets de sucre vanillé

### Nappage au chocolat

200g de chocolat au lait  
200g de crème liquide entière

### Gâteau

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajouter le lait et l'huile.

Incorporer la farine, le cacao et la levure.

Mettre au four à 170°C pendant 20 minutes

Le laitage d'imbibage : 200g de lait et 1 c à soupe de cacao, que vous faites chauffer pour verser sur le gâteau préalablement piqué

### Chantilly mascarpone

Monter votre chantilly (au batteur ou autre) avec la crème et la mascarpone, vers la fin ajouter en 3 fois le sucre glace et vanillé

Etaler cette crème sur votre gâteau refroidit

### Nappage au chocolat

Faites chauffer la crème que vous ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Laisser refroidir et ensuite verser sur votre gâteau

Laisser au moins 6h au frais