

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' ce que le mlange blanchisse et double de volume.

Ajouter le lait et l'huile.

Incorporer la farine, le cacao et la levure.

Mettre au four 170C pendant 20 minutes

Le laitage d'imbibage : 200g de lait et 1 c soupe de cacao, que vous faites chauffer pour verser sur le gteau pralablement piqu

Chantilly mascarpone

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

Etaler cette crme sur votre gteau refroidit

Nappage au chocolat

Faites chauffer la crme que vous ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Laisser refroidir et ensuite verser sur votre gteau

Laisser au moins 6h au frais

ASTUCE

Le gâteau qui pleure est encore meilleur le lendemain

L'imbibage et le temps de repos est essentiel pour retrouver la texture typique de ce dessert

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