



## Gâteau qui pleure

### Ingredients

#### Gâteau

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 au 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

- Pour un moule de 30x20cm -

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 2min/vitesse 4

Ajouter le lait et l'huile 20s/vitesse 2.5

Enlever le fouet et mettre la farine, la levure et le cacao 30s/vitesse 3.5

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 au 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