

Bundt cake au chocolat

Ingredients
70g de beurre
120g de chocolat noir
2 oeufs
150g de farine
6g de levure chimique
110g de cassonade
100g de lait
15g de cacao non sucré
Nappage au chocolat
70g de chocolat noir
70g de crème liquide entière

Cake

- Pour 8 personnes -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre ensemble le beurre et le chcolat au micro onde

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre les jaunes d'oeufs et la cassonnade 30s/vitesse 3.5

Ajouter la farine, la levure, le cacao et le lait 15s/vitesse 3

Verser le mlange beurre/chocolat fondu 15s/vitesse 3

Monter les blancs en neiges

Les incorporer la prparation prcdente, dlicatement l'aide d'une maryse

Verser la pte dans le moule et enfourner environ 30 minutes

Laisser refroidir

Nappage au chocolat

Faire chauffer la crme liquide

Couper le chocolat en morceaux et verser la crme chaude dessus, mlanger jusqu' ce que le nappage soit lisse et brillant

Faire couler le nappage au niveau des empreintes omme sur la photo

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