Cake cacao et chocolat

Ingredients
Pâte à cake
60g de beurre
100g de sucre
100g de farine
3 oeufs
20g de cacao non sucré
3g de levure chimique
40g de crème liquide entière
Ganache de chocolat au lait
250g de chocolat au lait
125g de crème liquide entière
Glaçage rocher
70g d'amandes hâchées
40g d'huile
180g de chocolat au lait

Pâte à cake

- Pour le moule Kyoto de silikomart -

Prchauffer le four 160C

Faire fondre le beurre au micro onde

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Verser le beurre fonu et les oeufs, mlanger

Ajouter la farine, le cacao non sucr, la farine et mlanger

Beurrer le moule et le tube

Verser la pte dans le moule et enfourner 35 minutes

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crme

La verser chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes

Emulsionner et mettre en poche

Laisser refroidir, puis verser dans le trou du cake film un bout

Mettre au frais 1h

Ganache montée au chocolat au lait

Peser le reste de la ganache et y incorporer le mme poids de crme liquide

Mettre au frais 4h

A l'aide d'un batteur electrique fouetter la ganache, jusqu' obtention d'une ganache ferme et mettre en poche

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Cake cacao et chocolat

Glaçage rocher

Faire fondre le chocolat au lait au bain marie

Ajouter l'huile et les amandes hches, mlanger

Verser sur le cake

Puis pocher la ganache monte sur le cake, avec la douille de votre choix

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