Cake vanille et chocolat

Ingredients
Cake
120g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
75g de beurre mou
110g de crème liquide entière
140g de farine
3g de levure chimique
1cuillère à soupe d'arôme vanille
Ganache chocolat
60g de chocolat noir
60g de chocolat au lait
90g de crème liquide entière
Glaçage rocher
100g de chocolat noir
60g de chocolat au lait
25g d'huile
55g d'amandes hâchées

Cake

Prchauffer le four 165C

Beurr et farin le moule cake, ainsi que le tube (mon moule est le kyoto de Silikomart)

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu' obtenir une prparation crmeuse

Ajouter l'oeuf, le jaune d'oeuf et mlanger

Incorporer la farine et la levure tamise

Verser l'arme vanille et mlanger

Verser dans le moule cake jusqu' hauteur du trou

Mettre le tube et verser le reste de la pte

Enfourner 1h

Laisser refroidir avant d'enlever le tube (tirer en tournant dlicatement)

Dmouler et laisser refroidir sur une grille

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crme liquide

La verser caude sur les chocolats en morceaux, laisser quelques secondes

Emulsionner jusqu' obtenir une prpation lisse

Mettre en poche et laisser refroidir au frais

Garnir l'intrieur du cake par les 2 cts

Filmer et mettre au frais 1h

Glaçage rocher

Faire fondre les chocolats au bain marie

Hors du feu ajouter l'huile, les amandes haches et mlanger

Napper le cake avec la glaage