



Cake chocolat et vanille

Ingredients

Ganache vanille

250g de crème liquide entière
55g de chocolat blanc
2g de gélatine
1 cuillère à café de poudre de vanille

Cake au chocolat

80g de beurre mou
80g de sucre
2 oeufs
120g de farine
15g de cacao non sucré
3g de levure chimique

Glaçage

200g de chocolat au lait
25g d'huile

Ganache vanille

Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire fondre ensemble au bain marie le chocolat blanc, la crème liquide et la poudre de vanille

Incorporer la gélatine essorée

Filmer au contact et laisser refroidir

Cake au chocolat

- Pour le moule kyoto -

Préchauffer le four à 160°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les oeufs 1 par 1

Ajouter la farine, la levure chimique, le cacao non sucré et mélanger

Verser dans le moule préalablement beurré

Enfourner environ 40 minutes

Enlever le tube, démouler et laisser refroidir

Boucher une extrémité du cake et remplir de ganache à la vanille (mettre le reste de la ganache au frais)

Conserver au frais au moins 2h

Glaçage

Faire fondre au bain marie le chocolat

Incorporer l'huile

Laisser tiédir et napper le cake



Cake chocolat et vanille

Étape de la recette

Monter le reste de la ganache vanille

Mettre en poche et garnir le dessus du cake