



Bundt cake au chocolat

Ingredients

Cake

120g de chocolat noir
70g de beurre
2 oeufs
110g de cassonade
6g de levure chimique
150g de farine
100g de lait
15g de cacao non sucré

Nappage au chocolat

70g de chocolat noir
70g de crème liquide entière

Cake

- Pour 8 personnes -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro onde

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et la cassonade

Ajouter la farine, la levure, le cacao, le lait et bien mélanger

Verser ensuite le mélange beurre/chocolat fondu et mélanger

Monter les blancs en neiges

Les incorporer à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse

Verser la pâte dans le moule et enfourner environ 30 minutes

Laisser refroidir

Nappage au chocolat

Faire chauffer la crème liquide

Couper le chocolat en morceaux et verser la crème chaude dessus, mélanger jusqu'à ce que le nappage soit lisse et brillant

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