



Gâteau qui pleure

Ingredients

3 oeufs
100g de sucre
200g de lait entier
40g d'huile
200g de farine
2cuillère à soupe de cacao non sucré
11g de levure chimique

Chantilly mascarpone

250g de mascarpone
400g de crème liquide entière
100g de sucre glace
2sachets de sucre vanillé

Nappage au chocolat

200g de chocolat au lait
200g de crème liquide entière

Gâteau

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajouter le lait et l'huile.

Incorporer la farine, le cacao et la levure.

Mettre au four 170C pendant 20 minutes

Le laitage d'imbibage : 200g de lait et 1 c soupe de cacao, que vous faites chauffer pour verser sur le gâteau préalablement piqué

Chantilly mascarpone

Monter votre chantilly (au batteur ou autre) avec la crème et la mascarpone, vers la fin ajouter en 3 fois le sucre glace et vanille

Étaler cette crème sur votre gâteau refroidi

Nappage au chocolat

Faites chauffer la crème que vous ajoutez en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu' obtention d'un mélange homogène.

Laisser refroidir et ensuite verser sur votre gâteau

Laisser au moins 6h au frais

ASTUCE

Le gâteau qui pleure est encore meilleur le lendemain

L'imbibage et le temps de repos est essentiel pour retrouver la texture typique de ce dessert