



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'à 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 à 170°C pendant 20 minutes

Le laitage d'imbibage : 200g de lait et 1 c à 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 vanillé

Etaler cette crème sur votre gâteau refroidit

Nappage au chocolat

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

Laisser refroidir et ensuite verser sur votre gâteau

Laisser au moins 6h au frais