

MUD CAKE CHOCOLAT



Temps de préparation: 35mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 375g Beurre salé
- 300g Farine
- 600g Chocolat noir
- 250g Eau
- 200g Sucre
- 1 sachet Levure chimique
- 90g Marsala
- 150g Chocolat Noir (Glaçage)
- 120g Crème fraîche épaisse (Glaçage)
- 30g Beurre (Glaçage)
- 30g Miel (Glaçage)

Préparation:

- Préchauffer le four à 170° Beurrer un moule à charnière 22-24 cm de diamètres
- Gâteau: Mettre le chocolat noir dans le bol râper 5sec/ vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.
- Ajouter le beurre, l'eau et le sucre, puis faire fondre 8min/70°/vitesse 2.
- Ajouter la farine, la levure chimique, les œufs et le Marsala, puis mélanger 30sec/vitesse 4.
- Transvaser la préparation dans le moule préparé, enfourner et cuire 1 heure à 170°.
- Nettoyer et essuyer le bol. En fin de cuisson, sortir le gâteau du four puis attendre 20 minutes environ avant de démouler. Laisser refroidir complètement.
- Glaçage:
Mettre le chocolat noir dans le bol et râper 5sec/vitesse 10.
- Ajouter la crème fraîche, le beurre et le miel, puis faire fondre 5 min/ 70° / vitesse 2.
- Laisser tiédir 15 minutes avant d'étaler uniformément sur le dessus et les bords du gâteau à l'aide d'une spatule.
- Laisser durcir 15 à 20 minutes avant de servir.