Mud cake au chocolat

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	10
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

125 g de chocolat, noir

100 g de beurre

2 œufs

80 g de sucre

1 pincée de sel

1 gousse de vanille

15 g de farine

½ cs de poudre à lever

Faire fondre délicatement le chocolat et le beurre.

Fendre la gousse de vanille en deux, gratter la pulpe de vanille et bien la mélanger avec les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter le beurre et le chocolat fondus et mélanger.

Mélanger la farine et la poudre à lever, et les incorporer à la préparation aux œufs. Verser la pâte dans le moule préparé à l'avance. Enfourner le moule sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud 180 °C pendant 25 min

2 blancs d'œufs

100 g de sucre glace

25 g de poudre de cacao

60 g de confiture de framboises

Battre les blancs en neige ferme, tamiser le sucre glace et le cacao en poudre, les incorporer délicatement.

Badigeonner le cake de confiture et répartir uniformément la préparation aux blancs en neige dessus. Poursuivre la cuisson.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 180 °C pendant 20 min

Sortir le gâteau de l'espace de cuisson et le laisser refroidir avant de le couper.

Accessoires

Grille

Moule à cake, longueur 32 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019