



# Cake au chocolat et au vin rouge

Recette de V-ZUG SA



Préparation  
Temps de  
cuisson  
Appareil

30 min

1 h 10 min

Combair SE à partir de 2015

## Préparation

200 g de beurre, mou

200 g de sucre

1 pincée de sel

3 œufs

100 ml de vin rouge

200 g de farine fleur

2 cc de poudre à lever

1 pincée de cannelle, moulue

½ cc de poudre de cacao

60 g de vermicelles au  
chocolat

80 g de carrés de chocolat

Tapisser le moule à cake de papier sulfurisé ou le beurrer.

### **(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud**

Battre le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtention d'une préparation aérée. Ajouter les œufs et continuer de battre la préparation jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Ajouter le vin rouge.

Mélanger la farine, la poudre à lever, la cannelle et la poudre de cacao, incorporer le mélange avec les vermicelles et les carrés de chocolat à la préparation.

Verser la pâte dans le moule préparé. Enfourner le moule à cake sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

### **Enfourner le mets à cuire**

### **Air chaud 160 °C pendant 1 h 10 min**

Laisser refroidir légèrement le cake, le démouler puis le laisser refroidir complètement.





## Accessoires

---

Grille

Moule à cake, longueur 25-28 cm

## Informations complémentaires

---

Créée le

11.12.2019

