



Gâteaux et desserts au chocolat Gâteau diabolique



2h05 1h 35 min 30 min 572

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à gâteau

- Préchauffer le four à 180°C (Th 6). Déposer du papier sulfurisé dans deux moules à gâteau.
- Dans deux saladiers, séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un autre saladier, fouetter le cacao en poudre, le sel, la farine et le bicarbonate. Réserver.
- A l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajouter le sucre et battre à nouveau jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Réserver.
- Dans un grand saladier, battre le beurre pommade et le sucre roux jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- 6 Ajouter les jaunes d'œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 7 Ajouter l'extrait de vanille.
- 8 Incorporer les ingrédients secs à l'aide du batteur à vitesse moyenne. Alterner avec l'eau.
- Incorporer délicatement les blancs d'œufs dans la préparation à l'aide d'une maryse.
- 10 Verser la pâte dans les deux moules et enfourner pour

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte

290 g Farine

30 cl **Eau**

180 g Sucre semoule

180 g Sucre roux

120 g Beurre

60 g Cacao en poudre

3 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

1 c. à café Extrait de vanille

0.5 c. à café **Bicarbonate** de soude

0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour le glaçage

45 cl Crème liquide (fleurette)

60 g **Chocolat noir**

50 g Sucre glace

0.5 Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour le dressage

30 à 35 minutes.

- Laisser les gâteaux refroidir pendant 5 min. dans les moules. Démouler sur une grille et laisser refroidir entièrement.
- Une fois froids, couper chaque gâteau en deux pour obtenir 4 disques de même taille.

25 g Chocolat noir

Étape 2

Préparation du glaçage

- Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bainmarie.
- Verser la crème et le sucre dans un saladier. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains.

 Ajouter dans le saladier.
- Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme.
- Verser le chocolat tout en continuant de fouetter pour l'incorporer.

Étape 3

Dressage

Dresser le gâteau en alternant une couche de gâteau et une couche de glaçage. Décorer le gâteau avec des copeaux de chocolat.