



Gâteaux et desserts au chocolat Gâteau oreo



2h20 40 min 40 min

1h

544

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Gâteau au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- Mettre le beurre à fondre avec le chocolat au microondes à faible puissance.
- Dans un batteur, verser les oeufs entiers. Ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
- 4 Ajouter la mélasse, la vanille liquide, le chocolat et le beurre fondu. Battre à nouveau.
- 5 Ajouter le sel, la levure et la farine. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène.
- 6 Beurrer et fariner deux moules à manqué de même taille. Répartir la pâte dans les deux moules et enfourner pendant environ 40 minutes.
- 7 Tester la cuisson des gâteaux en les piquant à coeur avec un cure-dent. Les sortir du four et les laisser refroidir avant de démouler.

Étape 2

Glaçage au fromage frais

Dans un saladier, mélanger le fromage frais avec le

Ingrédients pour 20 personnes

Ingrédients pour le gâteau au chocolat

300 g Farine

250 g Sucre semoule

400 g Chocolat noir

300 g Beurre

6 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

2 c. à soupe Mélasse de sucre de canne

2 sachet(s) Levure chimique

1 c. à soupe **Extrait de** vanille

1 c. à café Sel

Ingrédients pour le nappage au fromage frais

400 g Fromage frais à tartiner

250 g Sucre glace

1 c. à soupe **Extrait de** vanille

Ingrédients pour la

sucre glace et la vanille liquide. Mélanger à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'un mélange lisse et ferme.

- Adapter la quantité de sucre ou de fromage frais selon la consistance de la préparation. Celle-ci doit rester crémeuse mais assez ferme pour tenir sur le gâteau.
- **3** Réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Sauce au chocolat

- Dans une casserole, faire fondre sur feu très doux le chocolat avec le beurre et le sucre.
- Réserver à température ambiante ou au bain marie pour éviter que la sauce ne durcisse.

Étape 4

Dressage

- A l'aide d'une maryse ou d'une spatule, couvrir un premier gâteau de glaçage blanc.
- Disposer le deuxième gâteau sur le premier et le napper de glaçage. Insister sur les bords de façon à créer du volume et à recouvrir complètement le gâteau.
- Verser la sauce au chocolat sur les bords du gâteau afin de créer des coulures le long de la paroi.
- 4 Disposer des biscuits Oreo sur le gâteau. Servir.

sauce au chocolat

100 g Chocolat noir 50 g Beurre 20 g Sucre semoule

Ingrédients pour la décoration

20 Biscuit(s) chocolaté(s)