



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).
- 2 Mettre le beurre à fondre avec le chocolat au micro-ondes à faible puissance.
- 3 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

- 1 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

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

- 2** 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

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

Étape 4

Dressage

- 1** A l'aide d'une maryse ou d'une spatule, couvrir un premier gâteau de glaçage blanc.
- 2** 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.
- 3** 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**

Ingédients pour la décoration

20 **Biscuit(s) chocolaté(s)**