



Les envies de Maga



GATEAU TRIPLE CHOCOLAT



INGRÉDIENTS pour le gâteau

- 115g de beurre
- 115g de farine
- 55g de cacao amer
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 6 œufs
- 200g de sucre semoule
- 2 cuillère à café d'essence de vanille
- 3 cuillère à soupe d'eau chaude

INGRÉDIENTS pour le glaçage

- 225g de chocolat noir haché
- 85g de beurre
- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 3 cuillère à soupe de sucre semoule

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Faire fondre le beurre à feu doux. Réservez. Tamisez la farine, le cacao et la levure. Réservez. Mettre les œufs et le sucre dans un cul de poule. Ajoutez l'eau et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume. Ajoutez la vanille.

Versez le mélange (farine, cacao, levure) en trois fois, en mélangeant bien après chaque ajout.

Incorporez le beurre. Mettre le moule à génoise en silicone sur une plaque perforée. Remplir de la préparation et faire cuire 25 à 30 minutes. Mettre sur une grille pour le laisser refroidir.

Pour le glaçage.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, incorporez le beurre et les jaunes d'œufs. Remettre à feu doux et remuez jusqu'à ce que le glaçage épaississe. Retirez du feu et réservez.

Fouettez la crème fraîche. Montez les blancs en neige. Ajoutez le sucre et continuez à battre afin que les blancs soient luisants.

Incorporez la crème fouettée, puis les blancs en neige à la préparation au chocolat. Mettre au frigo pendant environ 20 minutes afin que le glaçage épaississe suffisamment.

Coupez le gâteau en deux fois pour avoir 3 couches égale si possible. Collez les couches avec le glaçage puis étalez celui-ci sur le dessus et les côtés du gâteau.

