

GÂTEAU CHOCO COCO



Difficulté :



Parts :

10-12

Temps de préparation :

Au Thermomix 20 min

A commencer la veille

Temps de Cuisson :

40 min

Ingrédients :

Gâteau au chocolat noir

200g de sucre
125g de farine
4 œufs
200g de chocolat noir
200g de crème fraîche épaisse
1 sachet de levure Alsa
beurre et farine pour le moule

Crème coco

1 boîte de lait concentré sucré (env 400g)
125g de noix de coco rapée

Crème chocolat au lait

200g de chocolat au lait
200g de sucre
250g de beurre

LA VEILLE

Crème façon bounty : Verser dans un saladier la noix de coco et le lait concentré sucré. Mélanger et mettre au frais.



Le Gâteau : Allumer le four à 180°C, Thx : Installer le fouet, mettre le sucre, le chocolat noir en morceaux et la crème fraîche dans le bol. **5min vit.3 50°C**. Pendant ce temps, beurrer et fariner le moule. *Ajouter la farine, la levure, les œufs. 30sec vit.6* . Verser la préparation dans le moule et enfournez pour 40min environ (vérifier la cuisson avec un couteau). Démouler et laisser refroidir sur une grille.



LE JOUR MÊME

Préparer le gâteau : découper horizontalement en trois parties après avoir éventuellement découper la bosse du dessus.



Le Gâteau Choco Coco – page 2

Préparer la crème au chocolat au lait : Thx : mettre le sucre dans le bol, **10sec vit.10**. Ajouter le chocolat au lait en morceaux **15sec vit.10**. Laisser le thx refroidir quelques minutes (5 environ), ajouter le beurre, **30 à 40sec vit6**.



Monter le gâteau :

Couvrir d'une fine couche de crème au chocolat la première couche du gâteau.



Couvrir ensuite d'une couche de crème coco.



Couvrir le dessous du morceau intermédiaire de gâteau de crème au chocolat au lait et le poser sur la crème coco.



Recommencer l'opération une seconde fois.



Couvrir ensuite tout le gâteau de crème au chocolat au lait !



Ne reste plus qu'à décorer !

Bon appétit !