



MUD CAKE AU CHOCOLAT ET BAILEYS

A savoir : vous pouvez verser la ganache liquide sur le gâteau au moment de servir ou la verser quand elle sera légèrement prise. Conservez le mud cake à température ambiante.



Ingrédients : 150gr de beurre en morceaux, 100gr de chocolat noir haché, 100gr de sucre, 100gr de cassonade, 50gr de cacao amer, 180ml de Baileys, 170gr de farine, 1 c. à café et demie de levure chimique, 1/2 c. à café de bicarbonate, 1/2 c. à café de sel fin, 3 oeufs à température ambiante.

Allumez le four à 160°C. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie avec le Baileys. Loin du feu, ajoutez le sucre et la cassonade ainsi que le cacao tamisé. Mélangez. Incorporez ensuite les oeufs, un par un, puis la farine tamisée avec la levure, le bicarbonate et le sel. Versez le tout dans un moule beurré de 22 cm de diamètre. Enfournez pendant 40 à 45 minutes.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pour la ganache : 150gr de chocolat noir, 150ml de crème fraîche liquide.

Hachez le chocolat. Chauffez la crème, puis versez-la sur le chocolat. Mélangez avec un fouet jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.