

Gâteau à la Guinness



Tous les mois un nouveau défi, ce mois ci défi n°11 de [Nonomix](#)

Vous pouvez voir tous les défis avec les photos [ici](#) et pour participez mettre votre recette et papoter c'est [ici](#)



Ingrédients:

Pour 12 à 20 personnes
250g Guinness (ou bière brune)
250g beurre non salé
60g cacao amer (genre Van Houten) ou si vous aimez plus chocolaté, remplacer par 60g chocolat noir
400g sucre (si vous utilisez le chocolat, mettre 340g uniquement)
140g crème épaisse
2 œufs
1 Cac d'extrait de vanille
280g farine
2 1/2 Cac de bicarbonate de soude

Préparation:

Préchauffer le four à 180C

Si vous utilisez le chocolat, le mixer **6 sec/vit 6** et réserver.

Mettre la Guinness et le beurre dans le bol et cuire **3 min/80C/vit 1**

Ajouter le cacao ou le chocolat, la crème, les œufs, la vanille et le sucre. Mixer **20 sec/vit 3**

Ajouter la farine et le bicarbonate. Mixer **20 sec/vit 3**.

Verser dans un moule de 23 cm de diamètre (moule fleur en silicone pour moi)

Enfourner pour 45 minutes.

Sortir du four et laisser refroidir un peu avant de démouler.

Ganache chocolat :

150g crème liquide à + de 40%

150g chocolat noir

1 Cac d'extrait de vanille

1 Cac de beurre

Mettre tous les ingrédients dans le bol, chauffer **3 min/37C/vit 2**

Racler les parois du bol avec la spatule et chauffer à nouveau **3 min/37C/vit 2**

Assurez-vous que le chocolat est bien fondu (sinon rajouter de la cuisson)

Verser sur le gâteau et lisser à l'aide d'une palette (mettre au frigo une fois le gâteau bien refroidi).