Gâteau d'anniversaire au chocolat et ganache

Un gâteau d'anniversaire en deux étages de génoise chocolatée, nappé d'une ganache brillante. Un classique qui plaît à tous les âges.

10 personnes	30 min préparation	30 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 5 œufs
- 200 g de sucre
- 150 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 250 g de chocolat noir
- 250 ml de crème liquide entière

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer deux moules ronds de 20 cm.
2. Mettre les œufs et le sucre dans le bol et fouetter avec le fouet.
   4 min / vitesse 3
3. Ajouter la farine, le cacao, la levure et le beurre fondu et mélanger doucement.
   20 sec / vitesse 2
4. Répartir dans les moules et cuire 25 à 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir sur grille.
5. Nettoyer le bol, y mettre le chocolat et concasser.
   10 sec / vitesse 8
6. Ajouter la crème et chauffer en mélangeant.
   3 min / 70°C / vitesse 3
7. Laisser épaissir la ganache 30 minutes, puis garnir entre les deux génoises et napper le dessus.

Le conseil de Tiha
Laisse la ganache tiédir avant de napper, elle sera lisse et ne coulera pas partout.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, sortir 30 minutes avant de servir.