Gâteau d'anniversaire triple chocolat

Un gâteau festif aux trois chocolats : biscuit noir, crème mousseuse au lait et décor de copeaux blancs. Un vrai gâteau de fête pour les amateurs de chocolat.

10 personnes	35 min préparation	30 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 130 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de beurre fondu
- 200 g de chocolat au lait
- 300 ml de crème liquide entière bien froide
- 50 g de chocolat blanc

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule rond de 22 cm.
2. Fouetter les œufs et le sucre avec le fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
   4 min / vitesse 3
3. Ajouter la farine, le cacao, la levure et le beurre fondu et mélanger doucement.
   20 sec / vitesse 2
4. Verser dans le moule, cuire 30 minutes à 180°C et laisser refroidir.
5. Rincer le bol, concasser le chocolat au lait.
   10 sec / vitesse 8
6. Ajouter 100 ml de crème et chauffer, puis laisser tiédir.
   2 min / 70°C / vitesse 3
7. Monter le reste de crème froide en chantilly avec le fouet et incorporer délicatement à la crème chocolat tiédie.
8. Couper le gâteau en deux, garnir de crème, recouvrir et décorer de copeaux de chocolat blanc.

Le conseil de Tiha
Réalise les copeaux avec un économe sur une tablette de chocolat blanc à température ambiante.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.