# Gâteau mocha café et chocolat

Le café sublime le chocolat dans ce gâteau mocha à la mie veloutée. Une crème au beurre au café vient couronner le tout.

| 8 personnes | 25 min préparation | 30 min cuisson | 55 min au total | moyen niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 120 g de chocolat noir
- 120 g de beurre mou
- 130 g de sucre
- 3 œufs
- 120 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 80 ml de café fort refroidi
- 100 g de beurre pour la crème
- 120 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de café soluble dissous dans 1 c. à soupe d'eau chaude

## Préparation

1. Préchauffer le four à 175°C et beurrer un moule rond de 20 cm.
2. Concasser le chocolat dans le bol.
   **8 sec / vitesse 7**
3. Ajouter le beurre mou et faire fondre.
   **2 min / 50°C / vitesse 2**
4. Ajouter le sucre, les œufs, la farine, la levure et le café et mélanger.
   **25 sec / vitesse 4**
5. Verser dans le moule, cuire 30 minutes à 175°C, puis laisser refroidir.
6. Vider et rincer le bol. Mettre le beurre de la crème, le sucre glace et le café dissous et fouetter.
   **1 min / vitesse 4**
7. Étaler la crème sur le gâteau refroidi.

**Le conseil de Tiha**
Sors le beurre bien à l'avance : une crème au beurre trop froide devient grumeleuse.

**Conservation :** 3 jours au réfrigérateur.