

Un gâteau choco-cacao



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

Un gâteau tout choco !

Ingrédients

- 175 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 275 g de farine
- 1 cs de levure
- 1 cc de bicarbonate - pour le moelleux
- 75 g de cacao
- 20 cl de crème fraîche
- 50 cl de fromage frais - ricotta ou philadelphia
- 100 g de chocolat noir
- 10 cl de crème fraîche

Préparation

- 1 Beurrez et farinez un four un moule à manqué et mettez-le au frigo, le temps de préparer votre gâteau.
- 2 Fouettez le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et mousseux.
- 3 Ajoutez les œufs en fouettant bien entre chaque.
- 4 Mélangez la farine avec le cacao, la levure et le bicarbonate. Ajoutez-les à la préparation précédente.
- 5 Dans un autre bol, mélangez le fromage avec la crème, ajoutez-les progressivement au mélange précédent.
- 6 Versez dans un moule en lissant bien la surface.
- 7 Mettez dans un four préchauffé à 160°C (th.5-6) pendant 1 heure.
- 8 Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 9 Pendant qu'il refroidit, préparez cette ganache très simple : mettez le chocolat à fondre au micro-ondes ou au bain marie, ajoutez-y la crème fraîche.
- 10 Quand le gâteau est froid, badigeonnez-le de ganache. Vous pouvez aussi le fourrer avec cette ganache (prévoir d'en faire plus) ou avec de la gelée de framboises (délicieux).
- 11 Décorez-le : j'ai utilisé des petites bonbons au sucre et des œufs au chocolat.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon **blog**, je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

