# Gâteau qui pleure

| Ingredients |
|---|
| 3 oeufs |
| 100g de sucre |
| 200g de lait entier |
| 40g d'huile |
| 200g de farine |
| 2cuillère à soupe de cacao non sucré |
| 11g de levure chimique |
| Chantilly mascarpone |
| 250g de mascarpone |
| 400g de crème liquide entière |
| 100g de sucre glace |
| 2sachets de sucre vanillé |
| Nappage au chocolat |
| 200g de chocolat au lait |
| 200g de crème liquide entière |

## Gâteau

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' ce que le mlange blanchisse et double de volume.

Ajouter le lait et l'huile.

Incorporer la farine, le cacao et la levure.

Mettre au four  170C pendant 20 minutes

Le laitage d'imbibage : 200g de lait et 1 c  soupe de cacao, que vous faites chauffer pour verser sur le gteau pralablement piqu

## Chantilly mascarpone

Monter votre chantilly (au batteur ou autre) avec la crme et la mascarpone, vers la fin ajouter en 3 fois le sucre glace et vanill

Etaler cette crme sur votre gteau refroidit

## Nappage au chocolat

Faites chauffer la crme que vous ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Laisser refroidir et ensuite verser sur votre gteau

Laisser au moins 6h au frais

## ASTUCE

Le gâteau qui pleure est encore meilleur le lendemain

L'imbibage et le temps de repos est essentiel pour retrouver la texture typique de ce dessert

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr