Napolitain

Ingredients
Gâteau
4 oeufs
160g de beurre
40g de lait
170g de sucre
250g de farine
6g de levure chimique
15g de cacao non sucré
Ganache de chocolat noir
150g de chocolat noir
120g de crème liquide entière
Glaçage
80g de sucre glace
20g de crème liquide entière
des vermicelles au chocolat

Gâteau

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre 2 minutes/70C/vitesse 1.5

Ajouter le lait, les oeufs et le sucre 15s/vitesse 3

Verser la farine et la levure 20s/vitesse 2.5

Peser la totalit de la pte

Mettre 2/3 de pte de ct

Remettre 1/3 dans le bol avec le cacao 10s/vitesse 2.5

Enfourner les 2 ptes pendant 15 minutes

Laisser refroidir

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer la crme liquide

La verser chaude sur le chocolat en morceaux en 3x

Bien mlanger jusqu' obtention d'une prparation bien lisse

Laisser un peu refroidir a sera plus simple travailler

Etaler une couche de ganache sur un gteau sans cacao, le recouvrir du gteau au cacao, napper de ganache et mettre au-dessus le derniergteau

Mettre au frais 1h

Glaçage

Mlanger ensemble le sucre glace etla crme liquide

Si le mlange vous semble trop pais ajouter un peu de crme

Si au contraire le mlange vous semble trop liquide ajouter un peu de sucre glace

Etaler finement le glaage sur le haut du gteau

Parsemer de vermicelles au chocolat