



## Bundt cake au chocolat

### Ingredients

70g de beurre  
120g de chocolat noir  
2 oeufs  
150g de farine  
6g de levure chimique  
110g de cassonade  
100g de lait  
15g de cacao non sucré

### Nappage au chocolat

70g de chocolat noir  
70g de crème liquide entière

### Cake

- Pour 8 personnes -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro onde

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre les jaunes d'oeufs et la cassonade 30s/vitesse 3.5

Ajouter la farine, la levure, le cacao et le lait 15s/vitesse 3

Verser le mélange beurre/chocolat fondu 15s/vitesse 3

Monter les blancs en neiges

Les incorporer à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse

Verser la pâte dans le moule et enfourner environ 30 minutes

Laisser refroidir

### Nappage au chocolat

Faire chauffer la crème liquide

Couper le chocolat en morceaux et verser la crème chaude dessus, mélanger jusqu'à ce que le nappage soit lisse et brillant

Faire couler le nappage au niveau des empreintes omme sur la photo