

Dream cake (gâteau croustillant au chocolat)

Préparation

1. : J'ai utilisé le sirop d'érable et les noix de pécan Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. J'ai utilisé l'extrait de vanille Norohy, le chocolat Jivara et le cacao en poudre de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
3. Tamisez la farine, le cacao, la levure et le bicarbonate.
4. Ajoutez le sel et les sucres.
5. Incorporez ensuite les œufs, l'huile et la vanille.
6. Terminez en ajoutant le café.
7. Versez la pâte dans votre cercle ou moule à gâteau beurré et fariné.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant environ 30 minutes.
9. Ensuite, laissez-le refroidir.
10. La ganache : de chocolat au lait de miel neutre de crème liquide entière Faites chauffer la crème avec le miel.
11. Faites fondre le chocolat doucement au bain-marie ou au micro-ondes.
12. Versez la crème chaude petit-à-petit sur le chocolat en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
13. Laissez-la cristalliser légèrement, puis étalez-la sur le gâteau refroidi.
14. Le croustillant : de chocolat au lait de purée de noisette de crêpes dentelles émiettées Faites fondre le chocolat avec la purée de noisette.
15. Ajoutez ensuite les crêpes dentelles émiettées.
16. Etalez le croustillant sur la ganache et laissez cristalliser avant de vous régaler !