

Bundt Cake vanille, spéculoos & chocolat

Ingrédients

- 270g de beurre
- 280g de sucre cassonade
- 1 gousse de vanille
- 9 œufs
- 450g de farine
- 15g de levure chimique
- 110g de crème liquide entière
- 110g de pâte à tartiner au spéculoos
- 110g de lait
- 1 cuillère à soupe d'épices à spéculoos
- 100g de chocolat noir à 66% de cacao
- 130g de crème liquide entière

Préparation

1. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien la pâte après chaque ajout.
2. Incorporez ensuite la farine et la levure préalablement tamisées, puis la crème liquide chaude.
3. Prélevez de pâte, et ajoutez-y le lait et la pâte à tartiner mélangés avec les épices (faites chauffer le lait et les épices avant d'y incorporer la pâte à tartiner).
4. Versez en alternance la pâte à la vanille et la pâte au spéculoos dans le moule préalablement beurré et fariné, puis enfournez dans le four préchauffé à 165°C pour 1 heure de cuisson.
5. A la sortie du four, attendez quelques minutes, puis démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le tiédir.
6. Le glaçage : de chocolat noir à 66% de cacao de crème liquide entière Faites fondre le chocolat, puis ajoutez la crème chaude en plusieurs fois.
7. Mélangez bien jusqu'à avoir une ganache bien lisse et brillante, puis versez le glaçage sur le cake.
8. Laissez cristalliser et régalez-vous !