



Mon mud cake chocolat Baileys®

Recette pour 8 à 12 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 1h15. Frais : 4h.

Ingrédients

Beurre : 250 g
Chocolat noir à pâtisser : 250 g
Oeufs : 3
Sucre : 300 g
Cacao amer en poudre : 50 g
Baileys® (Deluxe chocolat) : 15 cl
Café fort : 15 cl
Farine : 300 g
Levure chimique : 1 sachet
Baileys® (Deluxe chocolat) : 20 cl
Chocolat noir à pâtisser : 200 g

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un moule à bords hauts de 20 cm
un batteur sur socle
une balance ménagère
une lyre à génoise



Réalisation

1. Faire fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre coupés en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.
2. Dans le bol du robot batteur, fouetter vivement les oeufs et le sucre, puis ajouter le cacao amer.
3. Ajouter le mélange beurre-chocolat.
4. Verser le Baileys® et le café fort et mélanger.
5. Incorporer la farine et la levure puis mélanger une dernière fois.
6. Préchauffer le four à 160°C. Beurrer et saupoudrer de cacao le moule à bords hauts de 20 cm.
- j'ai combiné un cercle à bords hauts dans mon moule à manqué de 20 cm pour ne pas à avoir à acheter un moule supplémentaire -
7. Verser la pâte dans le moule, puis enfourner à four chaud pour 1 heure 15 de cuisson.
8. Laisser complètement refroidir avant de tenter de démouler.
9. Une fois le gâteau complètement refroidi, préparer la ganache en faisant chauffer et fondre le chocolat et le Baileys®. La laisser refroidir à son tour complètement.
10. Placer le gâteau sur son plat de service puis le recouvrir de ganache, ou le couper à la lyre à génoise en 3 disques de même épaisseur intercalés de ganache au chocolat et au Baileys®.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com