

Coeur de chocolat aux poires

8 portions



facile

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

200 g de beurre (à température ambiante)
200 g de farine
200 g de cassonade
4 oeufs (à température ambiante)
4 c. à s. cacao en poudre (25g)
3 c. à s. sucre
4 c. à s. eau
45 g de amandes effilées

Pour la garniture:

200 g de mascarpone
250 ml de crème à fouetter
1 sachet Klop-Fix de Dr. Oetker
2 ml de Arôme Rhum de Dr. Oetker
50 g de sucre
1 boîte de conserve de poires au sirop avec le jus

Pour la décoration:

chocolat noir (une barre)

Temps et température de cuisson:

Four électrique : 160 °C / Four à air pulsé : 145 °C / Four au gaz : th.
2-3 / Temps de cuisson : 50 minutes

1 Pour le fond de chocolat:

Préchauffez le four. Beurrez le moule et couvrez le fond avec les amandes effilées. Mélangez le cacao en poudre avec 3 c. à s. de sucre et 4 c. à s. d'eau jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez le beurre avec le sucre en une crème mousseuse. Ajoutez-y les œufs l'un après l'autre au mixeur. Mélangez-y le mélange de cacao et mélangez le tout au batteur électrique en position maximale pendant 3 minutes. Ajoutez la farine de cake et mixez le tout en position moyenne. Versez la pâte dans un moule beurré et faites cuire dans le four préchauffé. Après cuisson, laissez refroidir la pâte.

2 Pour la farce:

Coupez la pâte en une forme de cœur et coupez-la une fois horizontalement. Arrosez le fond avec le jus de poires. Pour la garniture, mélangez la crème avec le sucre, l'arôme rhum et le Klop-Fix. Ajoutez-y le mascarpone et remuez bien. Enduisez le fond de la pâte avec la moitié de cette farce et mettez des tranches de poire dessus. Couvrez avec l'autre partie de la pâte et enduisez la dernière partie avec le reste de la farce. Mettez-y éventuellement encore des tranches de poires.



Dr. Oetker n.v

3 Pour la décoration:

Chauffez la barre de chocolat au bain-marie et décorez-en le gâteau.
Laissez-le refroidir dans le frigo pendant 1 heure.

