

Gâteau Chocolat à la Mousse au Chocolat

12 portions



facile

jusqu'à 40 Min.



Ingrédients:

Pour la mousse au chocolat:

1 préparation pour Mousse au chocolat de Dr. Oetker
150 ml de lait
50 ml de crème liquide (30-33% de matière grasse)

Pour le cake au chocolat:

1 préparation pour Cake au Chocolat de Dr. Oetker
125 g de beurre tendre
3 oeufs
4 c. à s. lait

1 Mousse au Chocolat:

Préparez un sachet de Mousse au Chocolat comme indiqué sur l'emballage.

2 Cake au Chocolat:

Placez la grille à mi-hauteur du four. Préchauffez le four.

Four électrique: 180 °C

Four à chaleur tournante: 160 °C

3 Préparez le Cake au Chocolat comme indiqué sur l'emballage. Versez la pâte dans un moule à charnière de 17 cm de diamètre.

4 Mettez le moule au four. Au bout de 40 min., Vérifiez la cuisson de votre gâteau en piquant la lame d'un couteau pointu au centre de celui-ci. La lame doit ressortir propre. Dans le cas contraire, prolongez la cuisson en contrôlant régulièrement.

Temps de cuisson: environ 40 Minutes



Dr. Oetker n.v

- 5 Laissez reposer 10 min., démoulez et laissez refroidir env. 1 heure.
- 6 Ensuite, coupez le cake en deux horizontalement.
- 7 Étalez de la mousse au chocolat sur la partie inférieure du gâteau. Puis posez dessus la partie supérieure. Décorez avec le glacage au chocolat.

