

Cœur au chocolat

environ 10 pièces  simple  jusqu'à 40 Min.



Ingrédients:

Moule en forme de cœur:

Pour fourrer 1:

75 g de crème
25 g de beurre
125 g de chocolat noir

Pour fourrer 2:

2.5 dl de crème
125 g de chocolat noir

Pâte:

1 mélange pour gâteaux de Cake au Chocolat Dr. Oetker
1 dl de lait
150 g de beurre
3 œufs

Décoration:

de cacao en poudre
1 paquet de Roses décoratives raffinées Dr. Oetker

1 Préliminaires:

Couvrir le fond d'un moule en forme de cœur ou d'un moule à manqué (Ø 22 cm) d'une feuille de papier cuisson et graisser le bord avec le Spray de cuisson Dr. Oetker.

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 180 °C
Four à chaleur tournante: environ 160 °C

2 Pour fourrer 1:

Dans une casserole, porter la crème et le beurre à ébullition. Ajouter le chocolat et le faire fondre en remuant. Laisser refroidir un peu.

3 Pour fourrer 2:

Porter la crème à ébullition et faire fondre le chocolat en remuant. Verser dans un saladier et couvrir immédiatement de film alimentaire afin d'éviter qu'une peau ne se forme. Bien laisser refroidir la préparation (cf. Conseil).

4 Pâte:

Préparer le mélange en suivant les indications de l'emballage, verser la pâte dans le moule, enfourner à mi-hauteur dans le four préchauffé et cuire pendant env. 45 minutes.

Four électrique: environ 180 °C

Four à chaleur tournante: environ 160 °C

Hauteur: mi-hauteur

Temps de cuisson: environ 45 minutes

Sortir du four et attendre 10 minutes avant de démouler. Laisser refroidir entièrement. Couper la génoise froide en trois, horizontalement.

Poser la première génoise sur un plat, la recouvrir avec la garniture 1 et lisser. Déposer la deuxième génoise par dessus et presser légèrement. Fouetter la garniture 2 froide avec un batteur électrique. Répartir la moitié de la préparation sur la génoise et lisser. Poser la troisième génoise et recouvrir la totalité du gâteau avec le reste de crème. Tracer des motifs avec la spatule. Conserver le gâteau au frais jusqu'au moment de servir.

5 Décoration:

Avant de servir, saupoudrer de cacao en poudre et décorer avec les Roses.

Conseils

- La crème au chocolat doit être très froide, sinon elle ne montera pas. Il est tout à fait possible de la préparer la veille et de la laisser refroidir toute la nuit.