

Laet56



Le gâteau est une génoise, il vous faudra 4 oeufs, 320g de sucre, 340g de farine, 200 ml de lait chaud, 1 sachet de levure.

Chemisez un moule de 25cm de diamètre, montez les oeufs et le sucre avec un batteur, le mélange doit blanchir et doubler de volume. Ajoutez la farine tamisée et la levure, puis incorporez le lait chaud avec une spatule.

Faire cuire à four moyen 40min , 180°.

L'intérieur est une ganache au chocolat au lait.

Il vous faudra 10cl de crème liquide entière 30% et 200g de chocolat au lait. Faire bouillir la crème et la verser en 3 fois sur les morceaux de chocolat préalablement coupé en morceaux.

La vague sur le gâteau est faite avec de la glace royale.

Un gâteau simple mais délicieux.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr