

Cake cassis et chocolat blanc



Durée de préparation: 10 minutes

Durée de cuisson: 35 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

Pour la pâte :

- 150 g de beurre
- 150 g de chocolat blanc
- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 60 g de noix de coco râpée
- 180 g de farine T80
- 150 g de cassis

Pour le moule :

- beurre + farine

Pour la déco :

- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée

Pour le glaçage léger au chocolat blanc :

- 50 g de chocolat blanc

- 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse

Descriptif:

-Préchauffer le four à 180° C.

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre au MO.

-Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier battre énergiquement les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Rajouter la noix de coco, mélanger, puis la farine et mélanger à nouveau.

-Verser le chocolat et le beurre fondus dans la préparation précédente. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

-Monter les blancs d'oeufs en neige ferme. Les incorporer délicatement à la préparation.

- Beurre et fariner un moule à cake.

Verser la moitié de la pâte dans le moule, parsemer de cassis. En réserver quelques-uns de côté. Verser par-dessus le reste de la pâte à cake.

-Parsemer la surface des cassis réservés, de la cuillère à soupe de sucre et de noix de coco. Enfourner pour 30/35 minutes à 180° C.

-Préparer le glaçage: faire fondre le chocolat blanc avec l'eau et la crème.

Laisser tiédir.

En couvrir la surface du gâteau en train de refroidir.