

GUINNESS CAKE AU CHOCOLAT

Pour 6-8 personnes

Temps de préparation : 20min

Temps de cuisson : 50min

INGRÉDIENTS

- 1 citron vert
- 120 g de beurre doux (+un peu pour le moule)
- 10 cl de lait ribot
- 2 oeufs
- 200 g de fromage frais
- 30 g de chocolat noir en tablette
- 40 g de chocolat amer
- 160 g de farine T55
- 160 g de sucre
- 2 c. à café de levure
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 30 g de sucre glace
- 13 cl de bière Guinness

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 160 °C.
2. Versez la bière dans 1 casserole. Ajoutez le beurre puis - le sucre et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils soient fondus.
3. Dans 1 saladier, battez l'oeuf avec le lait. Ajoutez le mélange de bière et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène. Dans l'autre contenant, tamisez la farine, le cacao, la levure et le bicarbonate de soude. Incorporez le mélange de farine au premier mélange en deux fois à l'aide d'un fouet.
4. Versez la pâte dans 1 moule à cake préalablement beurré et enfournez pour 50 min. Sortez le gâteau et laissez-le refroidir
5. Pendant ce temps, prélevez les zestes du citron vert, réalisez des copeaux de chocolat puis fouettez le fromage frais avec le sucre glace. À l'aide d'une spatule, étalez le sur le gâteau refroidi, répartissez les copeaux et saupoudrez des zestes.

GUINNESS CHOCOLATE CAKE

For 6-8 people

Preparation time: 20min

Cooking time: 50min

INGREDIENTS

- 1 lime
- 120 g butter (+a little for the mould)
- 10 cl ribot milk
- 2 eggs
- 200 g fresh cheese
- 30 g dark chocolate bar
- 40 g bitter chocolate
- 160 g T55 flour
- 160 g sugar
- 2 tbsp yeast
- 1 tsp baking soda
- 30 g icing sugar
- 13 cl Guinness beer

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven to 160 °C.
2. Pour the beer into 1 saucepan. Add the butter then - the sugar and mix well until melted.
3. In 1 bowl, beat the egg with the milk. Add the beer mixture and mix well until you have a homogeneous dough. In the other container, sift the flour, cocoa powder, baking powder and baking soda. Whisk the flour mixture into the first mixture in half.
4. Pour the dough into a pre-buttered cake pan and bake for 50 min. Take out the cake and let cool
5. Meanwhile, peel the lime zest, make chocolate shavings and whisk the fresh cheese with the icing sugar. With a spatula, spread the on the cooled cake, divide the shavings and sprinkle with zest.