

Gâteau cœur au chocolat et à la framboise.

Moule en silicone en forme de cœur.

Ingrédients : pour le gâteau

6 œufs, 240 gr de sucre, 200 gr de chocolat noir, 2 cuillères à soupe de confiture de fraise, 1 sachet de levure chimique, 100gr de farine, 200 gr de chocolat praliné, 250gr de beurre demi sel, 2 cuillères à soupe de confiture de framboise.

Pour le glaçage :

160 gr de coulis de fruits rouges, 2 feuilles de gélatine, 20 cl d'eau.

Faites fondre les 2 chocolats au micro-ondes

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.

Ajoutez cette préparation au chocolat, puis incorporez la farine tamisée, la levure, mélangez énergiquement.

Séparez la pâte en 2 parts égales

Versez une première moitié dans le moule en silicone.

Cuire pendant 25 mn à 180 °c .Laissez tiédir puis démoulez-le.

Faites de même avec la seconde moitié de pâte.

Lorsque les gâteaux sont froids, étalez la confiture de fraises, puis la confiture de framboise, sur l'un des 2 cœurs, disposez le second cœur au dessus

Mettre au frais 2h.

Préparez votre glaçage, ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, portez à ébullition le coulis de fruits rouges avec 20 cl d'eau.

A la première ébullition, placez votre casserole hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, puis bien mélangez et mettez au frais 1 h

Après ce temps, sortez votre gâteau, versez votre glaçage délicatement dessus afin qu'il recouvre toute la surface, remplacez le gâteau au frais pendant au moins 1 h. on appelle cela un glaçage miroir.