Gâteau au coeur caché

8 personnes

15min

35min

<h3 class="\"\\"c-recipe-ingredients__title\\"\"">Gâteau au yaourt au chocolat</h3>

<ul class="\"\\"c-recipe-ingredients__list\\"\"">

<li class="\"\\"ingredient\\"\"">2 gros oeufs ou 3 petits

<li class="\"\\"ingredient\\"\"">1/2 pot d'huile

<li class="\"\\"ingredient\\"\"">1c à c de levure

Cake et coeurs chocolat :

Préchauffer le four à 180°C.
Battre le yaourt avec le sucre, ajouter les oeufs et l'huile, mélanger et incorporer la farine avec la levure et le cacao.
Fouetter jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné (ou bien en silicone) puis cuire 35 min à 200°C.
Laisser refroidir avant de découper en tranches de 1 à 1.5cm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte pièce en forme de coeur découper des coeurs dans les tranches.
Garder de coté les coeurs.

ÉTAPE 2 :

Gâteau au yaourt :

Préchauffer le four à 180°C.
Battre le yaourt avec le sucre puis ajouter les oeufs et l'huile, mélanger puis incorporer la farine avec la levure.
Fouetter jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
Verser un peu de pâte au fond d'un moule beurré puis y enfoncer délicatement les coeurs à la suite tout le long du moule.
Verser le reste de la pâte par dessus. Enfourner 35 min environ. Laisser reposer avant de démouler.
Laisser refroidir avant de couper en tranches.