



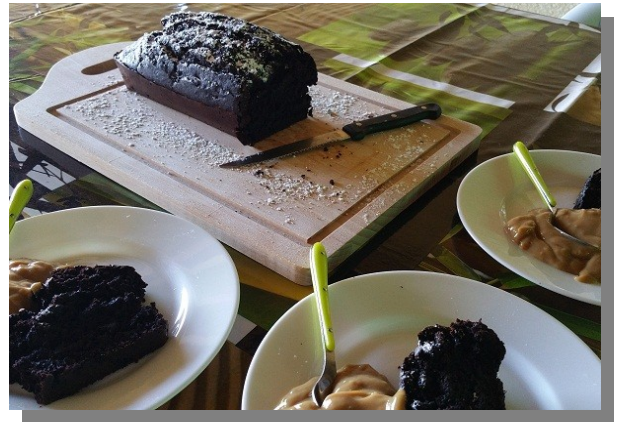
Gâteau tout choco & sa Crème caramel

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour un gâteau de 750 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 ou 45 mn à 180°



Ingrédients :

- 790 gr de pâte à génoise chocolat ([voir recette sur le site](#))
- 6 pots de 180 gr de crème dessert parfumée caramel ([voir recette sur le site](#))

Préparation :

1. Réaliser la pâte à génoise chocolat et la crème caramel (inutile de la mettre en pot)
2. Verser la pâte dans un moule à cake ou un moule à gâteau de 20/22 cm
3. Enfourner 45 mn (si moule à cake) ou 30 mn (si moule à gâteau) à 180°
4. Laisser refroidir 20 minutes minimum puis démouler
5. Couper en 6 parts et mettre 180 gr de crème caramel avec chaque part