




# Gâteau au chocolat à la Guinness

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

250 grammes de beurre (+ extra)

250 ml de Guinness

75 grammes de cacao en poudre

400 grammes de sucre brun

150 ml de crème aigre

2 œufs

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

275 grammes de farine

1 1/2 cuillerées à thé de bicarbonate

1 petit bocal de fromage à la crème (ou crème épaisse ou crème fraîche)

## Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un moule et tapissez-le de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.
- 2.** Versez la Guinness dans un poêlon et ajoutez le beurre. Dès qu'il est fondu, ajoutez le cacao en poudre et le sucre.
- 3.** Dans un bol, mélangez la crème épaisse, les œufs et l'extrait de vanille pour obtenir un mélange homogène que vous ajouterez dans le poêlon. Tamisez la farine et la poudre à lever au-dessus du poêlon que vous aurez retiré du feu. Mélangez bien et versez la pâte dans le moule.
- 4.** Faites cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Placez le moule sur une grille et laissez entièrement refroidir le cake dans le moule. Démoulez le cake avec précaution.
- 6.** Garnissez-le de fromage à la crème fouetté, de crème épaisse ou de crème fraîche