

Gâteau au chocolat à la Guinness

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de beurre (+ extra)
250 ml de Guinnes
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**