

**Gâteau renversé saveur chocolat**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :
- 65 g de beurre**
**- 4 œufs**
**- 160 g de sucre**
**- 1 càs d'extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)
**- 215 g de farine**
**- 15 g de levure chimique**
**- 265 g de crème fraîche liquide**
**- 100 g de drops en** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)

**1 moule à tarte renversée de 28 cm de diamètre bien beurré**
**Préchauffage du four à 160°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Le laisser tiédir.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec deux cuillerées de sucre.
Travailler les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à  ce que le mélange soit bien mousseux.
Ajouter le beurre et bien mélanger.
Incorporer la farine et la levure, l'extrait de vanille et la crème.Lorsque l'appareil est bien homogène incorporer deux cuillerées de blancs en neige pour assouplir la pâte.
Introduire alors le reste des blancs en mélangeant délicatement la pâte à la spatule.Incorporer enfin les drops de chocolat.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 35 minutes et vérifier la cuisson.
Laisser tiédir un peu avant de démouler le gâteau et de le laisser refroidir sur une grille.

**La garniture :**
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**3 grosses cuillerées à soupe de** [**pâte à tartiner**](https://recettes.de/pate-a-tartiner) **au chocolat**
**- Vermicelles en chocolat
- 4 càs de sirop de sucre
- 2 càs d'**[**extrait de café maison**](https://recettes.de/extrait-de-cafe)

Pour préparer l'extrait de café maison, c'est par [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/extrait-de-cafe-maison/).
Mélanger le sirop de sucre avec l'extrait de café.
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) généreusement le dessus du gâteau à l'aide d'un pinceau.
Fouetter le mascarpone et la pâte à tartiner.
Mettre la crème dans une poche à douille.
Pocher des petites rosaces de crème en cercle en partant du bord extérieur du gâteau.
Laisser un cercle central dans lequel on étale le peu de crème restante.
Remplir le cercle de vermicelles en chocolat.