**La cloche de Pâques**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/04/Cloche-de-P%C3%A2ques-DSC_3795_1272.jpg) Pour 10-12 Croquants-Gourmands :**

**Le gâteau :**  
**- 125 g de beurre mou  
- 5 œufs  
- 300 g de sucre  
- 375 g de farine  
- 125 g de lait**  
**- 1 paquet de levure chimique  
Le sirop d'imbibage :  
- 200 g d'eau - 100 g de sucre - 1 càc d'extrait de vanille liquide  
La crème :  
- 150 g de chocolat noir  
- 100 g de beurre  
- 65 g de sucre glace  
- 2 càs de café fort  
Le glaçage :  
- 250 g de chocolat à croquer  
- 175 g de sucre glace  
- 6 à 8 càs d'eau  
- 50 g de beurre  
- crème fraîche ou chocolat blanc pour le décor**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre, beurré et fariné si non en silicone.  
Préchauffer le four à 170°C (chaleur tournante).**

**L’avant-veille  
  
Le gâteau :**Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Tamiser la farine avec la levure.  
Battre les blancs d'œufs avec une cuillerée de sucre, en neige ferme.Travailler le beurre mou avec le sucre et les jaunes d'œufs.  
Ajouter le lait et la farine, toujours en battant.Incorporer un peu de blancs en neige pour assouplir la pâte.  
Ajouter délicatement le reste des blancs en soulevant la pâte à la spatule.Verser la pâte dans le moule.Enfourner pour 1 heure environ en surveillant.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.Envelopper soigneusement le gâteau et le réserver jusqu'au lendemain.  
  
**La veille  
  
Le sirop d'imbibage :**  
Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole.  
Porter à ébullition et laisser frémir 2 minutes.  
Retirer du feu et ajouter l'extrait de vanille.  
Laisser refroidir.  
**La crème :**Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le café.  
Lorsque le chocolat est fondu, ajouter le beurre en petites parcelles. Bien remuer, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.  
Ajouter le sucre glace tamisé et remuer.  
Laisser refroidir.  
Couper le gâteau en 3 dans le sens de l'épaisseur.  
Poser le socle sur le plat et l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Garnir de la moitié de la crème.  
Poser le deuxième disque de gâteau, le puncher de sirop et étaler le reste de crème.  
Poser enfin la dernière abaisse de gâteau. Puncher de sirop.  
Mettre à durcir au réfrigérateur.  
**Le montage :**Tracer et découper un cercle de la taille du moule à génoise dans un papier.  
Dessiner à l'intérieur du cercle la forme de la cloche et découper.  
Poser ce patron sur le gâteau et découper à l'aide d'un couteau bien affûté.Régulariser les bords.  
Disposer les chutes pour former les ailes et le battant.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Le glaçage :**Faire fondre le chocolat avec l'eau et le beurre.  
Remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et ajouter le sucre glace tamisé.  
**Ce glaçage doit être coulant mais non liquide. Si cela est nécessaire, rajouter quelques gouttes d'eau mais avec précaution.**Verser le glaçage sur le gâteau en enrobant toutes les parties.  
Bien égaliser la surface et les bords à l'aide d'une spatule souple dont la lame est trempée fréquemment dans de l'eau chaude.Laisser refroidir et durcir au frais.  
**Décorer le gâteau de crème fraîche battue ou de chocolat blanc fondu et de petits sujets à volonté.**