**Le Titanic fondant chocolat-orange**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/le-titanic-fondant-chocolat-orange-p1280754-r-scaled.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Le fondant au chocolat :  
- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 80 g de beurre**  
**- 120 g de sucre**  
**- 3 œufs**  
**- 70 g de farine**  
**- 18 g de cacao amer**

**1 moule rectangulaire 30 cm x 11 beurré ou tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le chocolat dans le beurre (au micro-ondes pour moi).  
Remuer pour lisser et laisser tiédir.  
Fouetter avec les œufs et le sucre.  
Tamiser sur le dessus la farine et le cacao et bien fouetter.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 18 minutes.  
Déposer sur une grille et laisser refroidir avant de démouler.

**La chantilly au mascarpone :  
- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **non traitée**   
**- 250 g de crème liquide très froide**  
**- 200 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 40 g de sucre glace**  
**- lamelles d'orange confite, cacao, carreaux de chocolat...**

Râper finement le zeste de l'orange, puis la presser pour recueillir le jus.  
Poser le gâteau sur le plat de service et l'imbiber largement de jus d'orange.  
Fouetter la crème très froide avec le mascarpone.  
Dès que la crème commence à prendre, ajouter le sucre glace et le zeste de l'orange.  
Fouetter encore pour obtenir une crème qui se tient.  
Mettre la crème dans une poche à douille et en décorer le dessus du gâteau.  
Décorer à l'envie, pour moi, lanières d'oranges confite, carrés de chocolat, cacao....