 **Cappuccino au chocolat blanc**

****** **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :  
- 4 œufs**  
**- 115 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **noir corsé**  
**- ½ càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 115 g de farine**  
**- 75 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
 **2 moules à manqué de 20 cm de Ø tapissés de papier cuisson si non en silicone**  
**Préchauffer le four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

 Râper le chocolat. Tamiser la farine.  
Mélanger les œufs, le sucre, le café et la vanille dans un récipient supportant la chaleur.  
Placer au bain-marie et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe.  
Hors du feu, incorporer la moitié de la farine en soulevant le mélange à la spatule.  
Ajouter enfin le reste de la farine et le chocolat râpé.  
Répartir le mélange dans les 2 moules.  
Enfourner pour 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit doré.  
Laisser tiédir et démouler sur grille.

**La garniture :   
- 120 g de crème fraîche**  
**- 1 càs de liqueur de café**

Fouetter la crème avec la liqueur de café, jusqu'à ce qu'elle épaississe.  
L'étaler sur un des gâteaux et couvrir du second gâteau.  
Réserver au frais.

**Le nappage :  
- 1 càs de liqueur de café**  
**- 175 g de chocolat blanc**  
**- 75 g de beurre**  
**- 115 g de sucre glace**  
**- 80 g de crème fraîche**  
**- Décor à volonté (pour moi chocolat blanc et cœurs en sucre)**  
Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou 1 minute à 1000 Watts au Micro-ondes.  
Incorporer le sucre glace.  
Laisser tiédir en remuant de temps en temps.  
Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer au chocolat tiède.  
Ajouter la liqueur de café.  
Étaler le glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau, en faisant des crêtes avec une fourchette.  
J'ai décoré de chocolat blanc râpé et de petits cœurs en sucre rose.