**Gâteau bi-couche chocolat mascarpone**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/gateau-bi-couche-chocolat-mascarpone-p1050034.psd-r-copy.jpg)** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte au mascarpone :  
- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 1 œuf**  
**- 50 g de sucre en poudre**Écraser le mascarpone et le mélanger au fouet avec l'œuf et le sucre.  
Réserver.  **La pâte au chocolat :  
- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 40 g de beurre**  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**  
**- 2 œufs**  
**- 2 càs d'eau**  
**- 75 g de farine**

**1 moule à manqué de 20 cm de Ø beurré**  
**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 avec le beurre (pour moi quelques secondes au MO)  
Bien mélanger et laisser tiédir.  
Ajouter en fouettant le sucre, la vanille, l'eau, les œufs et la farine.  
Mélanger pour obtenir une pâte lisse.  
Verser la pâte dans le fond du moule.  
Couvrir avec la préparation au mascarpone.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.  
Vous pourrez servir ce gâteau tout seul ou comme à la demande de mes Gourmands, avec une [**crème anglaise**](https://croquantfondantgourmand.com/ma-creme-anglaise/).