**Drip cake au chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/drip-cake-au-chocolat-20221016_125730.psd-r-copy.jpg)**Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Jour - 2 :**

**Le molly cake au chocolat :  
- 190 g de crème fleurette très froide**  
**- 2 œufs**  
**- 170 g de sucre en poudre**  
**- 150 g de farine T 45**  
**- 7 g de levure chimique**  
**- 35 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**  
  
**1 cercle ou 1 moule de 18 cm de Ø tapissé de papier cuisson un peu plus haut que  le moule.**  
**Préchauffage du four à 150° C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dans un cul de poule, mettre la crème et les fouets du batteur au réfrigérateur.  
Tamiser la farine, la levure et le cacao.  
Fouetter longuement dans le bol du robot et à grande vitesse, les œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange double de volume.  
Diminuer la vitesse du robot et ajouter le mélange au cacao cuillerée par cuillerée.  
Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène.  
Monter la crème très froide en chantilly.  
L'incorporer délicatement à la spatule dans a préparation au cacao.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 50 minutes.  
Éteindre le four et laisser le gâteau encore 10 minutes dans le four fermé.  
Laisser refroidir le gâteau pendant 10 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir pendant plusieurs heures sur une grille.  
Emballer le gâteau avec un film alimentaire et le garder à température ambiante jusqu'au lendemain.

**Jour - 1 :**

**Le sirop :  
- 80 grammes d'eau**  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs de rhum (facultatif)**  
  
Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.   
Laisser bouillir quelques secondes pour que le sucre soit bien dissous.  
Retirer du feu, ajouter éventuellement le rhum et laisser refroidir.

**La mousse mascarpone-chocolat :  
- 280 g de crème fleurette très froide**  
**- 140 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 50 % de cacao**  
**- 20 g de beurre doux**  
**- 40 g de sucre glace**  
**- 350 g (140 g + 210 g) de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)Dans un cul de poule, mettre la crème et les fouets du batteur au réfrigérateur.  
Faire fondre le chocolat avec le beurre (quelques secondes au micro-ondes pour moi).  
Mélanger et ajouter le sucre glace.  
Laisser tiédir puis incorporer 140 g de mascarpone.  
Fouetter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir.  
Ajouter les 210 g de mascarpone restants et fouetter pour obtenir une chantilly ferme.  
Incorporer le mélange au chocolat et fouetter encore quelques secondes pour avoir une mousse ferme.  
Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 45 minutes.

**Le montage :**Couper le molly cake en 3 disques.  
Pour le montage on mettra la base sur le dessus du gâteau pour qu'elle soit bien lisse.  
Poser le disque le moins plat sur un carton.  
Imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Étaler 180 g de mousse.  
Imbiber légèrement de sirop le disque du milieu et le déposer sur la crème.  
Imbiber l'autre face et la couvrir de 180 g de mousse.  
Imbiber une face du dernier disque et le déposer sur le dessus.  
Badigeonner avec la fin du sirop.  
Masque entièrement le gâteau (dessus et pourtour) avec la mousse (il en restera un peu).  
Mettre le gâteau au frais.

**Le nappage chocolat :  
- ½ feuille (1 g) de gélatine**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 50 g de chocolat à 50 %**  
  
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.  
Faire fondre le chocolat dans la crème.  
Mélanger et ajouter la gélatine bien essorée.  
Laisser tiédir jusqu'à ce que le chocolat soit à peine coulant.  
Le verser sur le dessus du gâteau très froid en le laissant couler sur le pourtour.  
Remettre au frais jusqu'au lendemain