

Bundt cakes citron et chocolat

8 personnes

🕒 Cuisson : 12 min

Moule utilisé : 8 couronnes torsadées de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

Gâteaux :

- 2 œufs
- 1 citron jaune ou vert
- 50g de sucre roux
- 65g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 65g de beurre fondu
- 40g de pépites de chocolat

Ganache :

- 30g de pépites de chocolat
- 30g de crème liquide entière

Réalisation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
3. Faire fondre le beurre et le réserver.
4. Zester le citron et prélever le jus. Réserver.
5. Dans un cul-de-poule, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et faire blanchir.
6. Ajouter le jus de citron et les zestes et lisser.
7. Ajouter le beurre fondu puis la farine et la levure. Lisser.
8. Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.
9. Ajouter les pépites et verser le tout dans les empreintes à l'aide d'une petite louche.
10. Enfourner durant 12 min.
11. Faire bouillir la crème. La retirer du feu et ajouter les pépites. Lisser le tout et réserver.
12. Démouler les gâteaux et garnir d'une cuillère de ganache.
13. Décorer selon envies.