



Gâteau Au Chocolat Et Aux Cerises

Çikolatalı Vişneli Kek



4 œufs
1,5 tasses de sucre
1,5 cuillères à soupe de cacao
1 tasse de lait
½ paquet de beurre
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
3 tasses de farine
Pour la surface :
1 paquet de chocolat (80 g)
1 bol de cerises
1 tasse de jus de cerise

- # Mettez dans un bol, du beurre mou, du sucre et un œuf.
- # Mélangez avec un mixer jusqu'à que l'œuf s'étale. Rajoutez les autres œufs en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez du cacao, du lait et de la vanille puis mélangez.
- # Rajoutez de la farine et de la levure chimique. Huilez un plat de cuisson carré puis versez le mélange.
- # Placez les cerises au fur et à mesure. Puis râpez le chocolat avec la grosse partie de la râpe.
- # Faites cuire le gâteau au four préchauffé à 170 degrés jusqu'à qu'il gonfle.
- # Versez du jus de cerise dès la sortie du four.
- # Quand le gâteau chauffe complètement, coupez en carré puis servez.

N-B; Si vous voulez que le gâteau soit plus humide, rajoutez 2 tasses de jus de cerise.