# GATEAU AU CHOCOLAT ET CREME DE MARRON

**Pour 6 personnes préparation 10mn cuisson 25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 200g de chocolat noir | 5 œufs |
| 200g de beurre | 50g de sucre |
| 100g de farine | Paquet de biscuits à la cuillère |
| 250g de crème de marron | 1 litre de glace vanille ou calissons |



1. Préchauffez le four th. 7/210° et [beurre](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/beurre)z un moule carré.

2. Faites fondre le [chocolat](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/chocolat) cassé en morceaux et le [beurre](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/beurre) 2mn au micro-ondes.

3. Fouettez les œufs entiers avec le [sucre](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/sucre) et la crème de [marron](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/marron), ajoutez la [farine](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/farine), puis le mélange [chocolat](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/chocolat)-[beurre](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/beurre). Versez la [pâte](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/pate) dans le moule et faites cuire 25mn.

4. Démoulez le gâteau, laissez-le refroidir et coupez-le en bandes de 2 cm de large.

5. Intercalez les bandes de gâteau au [chocolat](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/chocolat) avec les [biscuit](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/biscuit)s à la cuillère et de la [glace](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/glace) et servez aussitôt.

**A table + :** Vous pouvez remplacer la [glace](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/glace) par de la crème pâtissière et parsemer le gâteau de brisures de [marron](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/marron)s glacés

# GATEAU MARBRE VITE FAIT

**Pour  personnes préparation 10mn cuisson 1Heure**

|  |  |
| --- | --- |
| 3 œufs | 70 cl d’eau |
| 150g de sucre | 1 sachet de levure |
| 200g de farine | 1 sachet de sucre vanillé |
| 120cl d’huile | 4 cuillères de cacao |

1°) Préchauffez le four TH 160°C.

2°)Mélangez les oeufs entiers, les sucres, l’huile, l’eau, la farine et la levure.

3°) Mettre la moitié de cette pâte dans un autre saladier et l’autre moitié ajouter le cacao.

4°) Dans un moule à cake mettre la pâte blanche au fond et recouvrir de celle au cacao et terminer par une couche de blanche. Cuire 1H.