



#### POUR LES MOELLEUX AU CHOCOLAT

- 300 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 8 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 2 càc de levure chimique

#### POUR LE MONTAGE

- Les deux moelleux au chocolat bien refroidis
- Mousse au chocolat
- Un mélange de fruits rouges (fraises, framboises et mûres)
- Qq feuilles de menthe chocolat
- Un peu de chocolat



- Faites fondre le chocolat au bain marie. Ajoutez le beurre préalablement fondu au micro-ondes.
- Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure tamisées, puis le chocolat fondu.
- Répartissez la préparation dans deux moules de 20 cm beurrés et enfournez pour 30 minutes dans un four préchauffé à 180°.
- A la sortie du four, attendez quelques minutes, démoulez et laissez refroidir au réfrigérateur au moins une heure.
- Rincez les fruits à l'eau claire, coupez en la moitié en tout petits morceaux. Gardez le reste pour la déco.
- A l'aide d'un emporte pièce de 5,5 cm, détaillez 7 ronds dans chaque gâteau.
- Avec une poche à douille et d'une douille ronde, ajoutez la mousse au chocolat sur chacun des ronds. Ajoutez quelques morceaux de fruits sur la moitié d'entre eux et montez les layers cake en alternant une couche de gâteau, une couche de mousse au chocolat avec les morceaux de fruits rouges, une couche de gâteau et un dernière couche de mousse au chocolat.
- Terminez en ajoutant quelques framboises entières et des fraise et mures coupées en 2. Ajoutez quelques feuilles de menthe chocolat et râpez un peu de chocolat sur le dessus. Placez au frais au moins une heure.