Le gâteau « moustaches » pour papa

Ingrédients pour la génoise au chocolat :

- 6 œufs
- 170 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 130 g de farine
- 40 g de cacao
- 30 g de beurre

Préparation de la génoise au chocolat :

- Battre le sucre et les œufs 5 minutes au- dessus d'un bain-marie en utilisant un fouet électrique. Hors bain-marie battre encore 5 minutes.
- Faire fondre le beurre au micro-ondes/ajouter au mélange le cacao, le sel, la farine et le beurre fondu en mélangeant délicatement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Beurrer et fariner le moule
- Verser la pâte dans le moule
- Cuire dans un four préalablement chauffé à 180 degrés (thermostat 6) environ 30 minutes.
- Laisser refroidir avant de découper la génoise.

Découpe :

Pour le glaçage :

- 100 g de **chocolat**
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 30 g de beurre

- Faire fondre le chocolat avec 2 cuillères à soupe d'eau
- Ajouter le beurre mou et mélanger bien jusqu'à obtenir un mélange lisse
- Verser le glaçage encore chaud sur le gâteau en le répartissant sur toute sa surface
- Laisser refroidir le gâteau

Idées de décoration :

- Vous pouvez préparer de la crème chantilly ou décorer avec des fruits frais de saison …