

**Moelleux au Coca-Cola et Chocolat**

**Recette pour 8/10 personnes :**

**Gâteau :**

- 150g de fromage blanc

- 3 oeufs

- 80g de sucre en poudre

- 200ml de Coca-Cola sans bulles

- 80g de farine

- 200g de chocolat noir

- 1 CC de levure chimique

Préparation :

Faire fondre le chocolat

[](http://storage.canalblog.com/76/77/629159/64126412.jpg)

Blanchir les oeufs et le sucre dans un récipient

Ajouter le fromage blanc et mélanger

Ajouter la farine et la levure et mélanger

[](http://storage.canalblog.com/09/37/629159/64126492.jpg)

Ajouter le chocolat fondu

[](http://storage.canalblog.com/28/63/629159/64126755.jpg)

Enfin verser le Coca et mélanger

[](http://storage.canalblog.com/74/40/629159/64126570.jpg)

Verser dans un moule beurré

[](http://storage.canalblog.com/21/55/629159/64126634.jpg)

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 min

Placer au frais pendant 4h

**Glaçage :**

- 100ml de lait

- 150g de chocolat noir

Préparation :

Réaliser un glaçage en faisant fondre le chocolat avec le lait

Bien mélanger et verser uniformément sur le gâteau

[](http://storage.canalblog.com/61/96/629159/64126809.jpg)

Placer au frais pendant 30 min

Décorer selon vos goûts, ici avec du pralin ... accompagné d'une boule de glace stracciatela

[](http://storage.canalblog.com/22/36/629159/64127276.jpg)