

Cake surprise de Pâques

6 pers | 40 mn

Les **ingrédients**

- Pour le cake au chocolat :
- 160 g de beurre fondu + un peu pour le moule
- 5 œufs
- 200 g de chocolat à cuire
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- Pour le cake à la vanille :
- 50 g de beurre fondu
- 2 c. à s. de crème liquide
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 150 g de sucre
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- 1 bombe de crème chantilly

La **recette**

Etape 1

Commencez par préparer le cake au chocolat.
Préchauffez le four à 180?°C (th. 6).
Faites fondre le chocolat au bain-marie ou?au?four à micro?ondes. Mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel dans un saladier. Incorporez le beurre fondu puis le lait, en travaillant la?préparation. Ajoutez les œufs un par un, puis le chocolat, et mélangez.

Etape 2

Beurrez et farinez un moule à cake, puis enfournez pour 35 minutes de cuisson. Sortez du four et laissez refroidir.

Etape 3

Coupez des tranches de cake au chocolat et découpez dans ces tranches des poules ou des lapins à l'aide d'un emporte-pièce.

Etape 4

Préparez le cake à la vanille.
Préchauffez à nouveau le four à 180?°C (th. 6). Battez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine, la levure, le beurre fondu, la crème et l'extrait de vanille.

Etape 5

Dans un moule à cake beurré et fariné, versez environ 1 cm de pâte à cake vanille. Installez les uns à côté des autres les découpes de poules ou de lapins en chocolat. Recouvrez le tout du reste de pâte à cake vanille, jusqu'à remplir le moule aux trois-quarts. Enfournez pour 35 minutes de cuisson.
Décorez le cake avec de la crème chantilly et des bonbons.